Сладкие рулеты

Элина Бойко

С ШАБЛОНАМИ ДЛЯ УКРАШЕНИЯ!

КЛУБ СЕМЕЙНОГО ДОСУГА

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Сладкие рулеты могут быть не только очень вкусными, но и невероятно красивыми! Книга содержит рецепты угощений с клубникой, малиной, вишней, грушей, бананом, медом, сливками, шоколадом и орехами – все ингредиенты доступны. Здесь вы найдете понятные инструкции по приготовлению рулетов. Красочные иллюстрации вдохновят вас на создание собственных шедевров, а с помощью шаблонов и пищевых красителей вы разнообразите десерты чудесными узорами, что сделает любой рулет оригинальным, ярким и привлекательным!

- Элина Бойко
  -
  - От автора
  - Инструменты
  - Кремы, меренги, бисквиты…
    - Базовые кремы
    - Меренга
      -
      - Меренга французская
      - Меренга итальянская
      - Меренга швейцарская
    - Бисквит
    - Шоколад
    - Велюр
  - О продуктах и ингредиентах
  - Рулет «Медовый»
    - Состав
    - Бисквит медовый
    - Крем «Сливки-ленивки»
    - Приготовление
  - Рулет «Лето»
    - Состав
    - Бисквит шифоновый
    - Мусс сырный с белым шоколадом
    - Кранч фисташковый
    - Приготовление
  - Рулет «Банан + яблоко»
    - Состав
    - Бисквит японский
    - Мусс «Молочный шоколад и банановое пюре»
    - Конфитюр «Зеленое яблоко»

- Рулет «Виноград»
  - Состав
  - Бисквит «Джоконда»
  - Мусс на белом вине
  - Изюм в коньяке
  - Приготовление
- Рулет «Вишня»
  - Состав
  - Бисквит «Джоконда»
  - Мусс на молочном шоколаде
  - Вишня карамелизованная
  - Приготовление
- Рулет «Груша»
  - Состав
  - Бисквит
  - Мусс на грушевом пюре
  - Мармелад «Груша»
  - Приготовление
- Рулет «Зоопарк»
  - Состав
  - Бисквит «Джоконда»
  - Мусс ванильный на белом шоколаде
  - Фрукты в мармеладе
  - Приготовление
- Рулет «Клубника»
  - Состав
  - Бисквит
  - Крем сливочно-ванильный
  - Конфитюр клубничный
  - Приготовление
- Рулет «Экзотик»
  - Состав
  - Бисквит «Джоконда»
  - Мусс на ананасовом соке с белым шоколадом и кокосовой стружкой
  - Мармелад ананасовый
  - Меренга итальянская
  - Приготовление
- Рулет «Малина»
  - Состав
  - Бисквит японский
  - Малиновый гимов
  - Мусс сырный с ванилью

        - Конфитюр «Малина – базилик»
        - Приготовление
    - Рулет «Море»
        - Состав
        - Бисквит «Джоконда»
        - Мусс ванильный на белом шоколаде
        - Мармелад с манго и маракуйей
        - Приготовление
    - Рулет «Морковь и апельсин»
        - Состав
        - Бисквит «Джоконда» с морковью
        - Мусс сырный на апельсиновом соке
        - Апельсиновые дольки в мармеладе
        - Приготовление
    - Рулет «Наполеон»
        - Состав
        - Тесто рубленое слоеное
        - Крем муслин карамельный
        - Смесь орехов
        - Приготовление
    - Рулет «Новогодний»
        - Состав
        - Бисквит с чаем маття
        - Крем дипломат с белым шоколадом и чаем маття
        - Мармелад мандариновый
        - Приготовление
    - Рулет «Цветочный»
        - Состав
        - Бисквит
        - Мусс с молочным шоколадом и орехами
        - Мармелад «Клубника»
        - Приготовление
    - Рулет «Улыбка»
        - Состав
        - Бисквит шифоновый
        - Мусс с молочным шоколадом и яблочным пюре
        - Мармелад из ревеня с кусочками зеленого яблока
        - Приготовление
    - Рулет «Снежинки»
        - Состав
        - Бисквит шифоновый
        - Мусс сливочный на белом шоколаде с ванилью

- Ганаш «Джин»
- Приготовление

- Рулет «Ромашка»
  - Состав
  - Бисквит шифоновый
  - Мусс сливочный на белом шоколаде
  - Мармелад тыквенный с мускатным орехом и корицей
  - Приготовление
- Рулет «Черная смородина»
  - Состав
  - Бисквит
  - Крем-мусс баваруаз с черной смородиной и мятой
  - Конфитюр из черной смородины и мяты
  - Приготовление
- Бюш «Три шоколада»
  - Состав
  - Муссы на белом, молочном и черном шоколаде
  - Бисквит карамельный
  - Приготовление
- Бюш «Яблочная история»
  - Состав
  - Мусс «Зеленый чай с бергамотом + ваниль»
  - Бисквит шоколадный с цедрой лайма и апельсина
  - Бисквит «Джоконда»
  - Конфитюр яблочный с мятным ликером и цедрой лайма
  - Приготовление
- Бюш «Пряный»
  - Состав
  - Бисквит ванильный с маком
  - Ганаш «Черный шоколад с бобами тонка»
  - Мусс ванильный с белым шоколадом
  - Тесто песочно-шоколадное
  - Кремё кофейно-карамельное
  - Глазурь зеркальная
  - Приготовление
- Бюш «Сакура»
  - Состав
  - Мусс ванильный с йогуртом
  - Мусс вишневый на белом шоколаде
  - Дакуаз с фисташками и вяленой вишней

- Глазурь белая
- Приготовление

- Бюш «Глинтвейн»
  - Состав
  - Эмульсия «Глинтвейн»
  - Бисквит «Джоконда»
  - Мусс сырный «Ваниль»
  - Мусс шоколадный с глинтвейном
  - Блонди
  - Приготовление
- Бюш «Мохито»
  - Состав
  - Крем «Тирамису» с мятным ликером
  - Савоярди
  - Мусс кофейно-карамельный
  - Желе «Мохито»
  - Приготовление
- Бюш «Пряная вишня»
  - Состав
  - Бисквит шоколадный с корицей и цедрой апельсина
  - Мусс на вишневом соке
  - Мусс сырный с корицей и ванилью
  - Вишня карамелизованная с ликером и пряностями
  - Приготовление
- Бюш «Карамельное капучино»
  - Состав
  - Бисквит карамельный с миндальными хлопьями
  - Мусс «Кофе + карамель»
  - Крамбл с карамелизованными миндальными хлопьями и кунжутом
  - Ганаш кофейный
  - Спонж-кейк шоколадный
  - Приготовление
- Бюш «Прованс»
  - Состав
  - Конфитюр из черной смородины
  - Мусс «Лаванда»
  - Блонди
  - Ганаш «Черная смородина + мята»
  - Приготовление
- Бюш «Оригинальный»
  - Состав

- Мусс «Молочный шоколад с малиной и болгарским перцем»
- Брауни на малине
- Бисквит шоколадный без муки
- Кули малиновое
- Ганаш «Малина и болгарский перец»
- Приготовление

- Бюш «Ривьера»
- Состав
- Мусс «Личи с молочным шоколадом»
- Мусс «Лаванда»
- Дакуаз миндальный
- Кранч с миндальными лепестками
- Ганаш на молочном шоколаде
- Приготовление

- Бюш «Дикая роза»
- Состав
- Мусс винный
- Компоте с клубникой и розовым вареньем
- Блонди с сублимированной клубникой
- Приготовление

- Схемы
- Об авторе

Элина Бойко
Сладкие чудо-рулеты

Никакая часть данного издания не может быть скопирована или воспроизведена в любой форме без письменного разрешения издательства

© DepositPhotos.com / gleb261194.gmail.com, обложка, 2016

© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2016

© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2016

© ООО «Книжный клуб “Клуб семейного досуга”», г. Белгород, 2016

От автора

Сколько в мире разнообразных десертов – шоколадных, кремовых, фруктовых, тающих во рту и восхитительно вкусных! Так и хочется быстрее заварить чай или поставить турку на огонь и сварить ароматный кофе…

Поговорим сегодня о сладких рулетах. Это лакомство настолько же изысканно, насколько и просто в приготовлении. Нужно всего лишь испечь понравившийся бисквит, взбить сливки с ванилью, добавить немного сиропа, свежих фруктов… и вуаля! Вам хватит двадцати минут, чтобы превратить обыденное чаепитие в праздник. Ну а если у вас действительно праздник? Немного фантазии – и чудо-рулет превратит торжество в волшебную сказку!

Как бы ни было велико разнообразие рецептур, все рулеты готовятся по одной схеме: мягкий эластичный бисквит и начинка (крем, мусс, конфитюр, мармелад, варенье). Все аккуратно сворачивается – и изысканный многослойный десерт готов! Если вы хотите удивить своих родных и гостей, вовсе не нужно прибегать к приготовлению многоярусных сложных тортов. Для этого достаточно испечь бисквитный рулет с рисунком, форму и цвет которого можно изменять по собственному желанию.

Что же нужно сделать, чтобы без особых усилий порадовать себя и окружающих сладким шедевром?

1. Нарисовать на листе бумаги контурный рисунок, узор, который подсказывает вам фантазия. На противень положить рисунок, а на него – лист пергамента.

2. Приготовить цветное тесто, как указано в рецептуре. Наполнить этим тестом кондитерский мешок и по трафарету перенести рисунок на пергамент.

3. Выпекать рисунок в течение 2–3 минут.

4. После выпечки, не снимая пергамент с противня, вылить остальное тесто и разровнять спатулой, чтобы получился ровный слой бисквита.

5. Выпекать в духовке 10–12 минут. Важно не пересушить бисквит, чтобы он не стал ломким.

6. Готовый корж осторожно снять с противня и перевернуть на полотенце. Аккуратно снять лист пергамента – рисунок останется на бисквите.

7. Снова перевернуть бисквит – так, чтобы рисунок оказался снизу.

8. Смазать бисквит кремом или муссом, согласно своей задумке. Бисквит с кремом в развернутом виде убрать в

морозильную камеру на 30 минут. (Охлажденный, но не замороженный бисквит с кремовой начинкой сворачивается более аккуратно и ровно.) После этого с помощью бумаги или полотенца свернуть рулет, плотно завернуть его в пищевую пленку и убрать в морозилку.

9. Через 2–3 часа достать рулет, снять пищевую пленку и подровнять края.

Приятного чаепития!

Инструменты

1. Форма металлическая для бюша
2. Текстурный силиконовый коврик
3. Силиконовый коврик
4. Силиконизированный пергамент
5. Миксер ручной
6. Венчики для ручного миксера
7. Газовая горелка
8. Весы
9. Блендер
10. Дежа для планетарного миксера
11. Насадки для кондитерского мешка, гвоздик для отсадки цветов
12. Кондитерские мешки одноразовые
13. Спатулы
14. Решетка для обливки глазурью
15. Шпатель
16. Силиконовая лопатка
17. Силиконовая кисточка
18. Ножницы
19. Венчик
20. Кондитерские скребки зубчатые
21. Сито
22. Кондитерский скребок

23. Кисточки

Кремы, меренги, бисквиты…

Базовые кремы

Приготовление практически всех кондитерских кремов, как правило, начинается с приготовления базовых кремов-кустардов.

Кустард – это жидкость (молоко, сливки или смесь того и другого, соки), загущенная яйцами под воздействием тепла. Консистенция готового кустарда зависит от соотношения количества целых яиц или только желтков и жидкости.

Кустарды традиционно делятся на три группы:

– приготовленные на плите (на прямом огне или водяной бане);

– загущенные с добавлением крахмала;

– запеченные.

Знание базовых кремов позволит готовить на их основе огромнейшее разнообразие кремов с добавлением всевозможных вкусовых оттенков.

Крем английский (англез, creme Anglaise, English Cream или Custard Cream): жидкость + желтки + сахар.

Крем заварной (кондитерский, патисьер, crème pâtissière, pastry cream): крем английский + крахмал (мука).

Крем шибуст: крем заварной + итальянская меренга.

Крем дипломат: крем заварной + взбитые сливки.

Крем муслин: крем заварной + сливочное масло.

Франжипан: крем заварной + сливочное масло + сливки + миндальная мука.

Крем-мусс баваруаз: крем английский + желатин + взбитые сливки.

Крем шантийи: сливки + сахар.

Крем сабайон (sabayon, páte à bombe): желтки + сироп.

Мусс шоколадный: сабайон + сливки взбитые + желатин + шоколад.

Курд: крем английский + сливочное масло.

Как видно из приведенного списка, при приготовлении различных кремов используются базовые кремы:

1) крем английский;

2) крем заварной;

3) сабайон.

Крем английский

Этот крем готовится на водяной бане и состоит из желтков,

сахара, молока и ароматизатора (как правило, это натуральная ваниль, но возможны любые варианты: чай, кофе, мята, специи, сиропы, ликеры). Английский крем из-за его бархатистой кремовой консистенции часто подают в холодном или теплом виде как соус к десертам, блинам, фруктам. На основе этого крема готовится множество десертов: пудинги, муссы и суфле, мороженое.

Технология приготовления предельно проста: желтки взбивают с сахаром, в них вливают горячее молоко, затем смесь ставят на водяную баню и готовят до легкого загустения. Основные проблемы при приготовлении английского крема – это свертывание яиц, поэтому на всех этапах приготовления надо соблюдать несколько несложных правил.

– Вливать жидкость в яйца или желтки постепенно, постоянно помешивая, чтобы процесс нагревания происходил медленно и равномерно.

– При нагревании крема постоянно его помешивать, захватывая крем у дна и стенок кастрюли, так как по краям он быстро нагревается и сворачивается, в то время как в остальной массе еще не готов.

– Нагревать крем до температуры 82 °С. Определить это можно с помощью термометра, если же его нет, варить до момента, когда крем начнет обволакивать ложку. При приготовлении английского крема используют деревянную ложку.

– Если крем переварился и пошел хлопьями, сразу снять с водяной бани, добавить 20 г сливок и взбить блендером. Затем процедить.

Крем заварной

По своему технологическому исполнению это следующий этап после приготовления английского крема. Отличие в том, что в яйца или желтки добавляют крахмал или муку, доводят крем до закипания и варят 2–3 минуты, чтобы ушел привкус крахмала. После окончания варки крем накрывают пищевой пленкой так, чтобы он не подсыхал.

Сабайон

Разница между английским кремом и сабайоном в том, что в процессе приготовления сабайон взбивается венчиком в пышную

массу, тогда как для английского крема требуется гладкая консистенция, без образования пены. Сабайон можно готовить не только из молока и сливок, но и из сока, сиропов, кофе, чая, с добавлением алкоголя.

Определение готовности сабайона без термометра: если во время взбивания извлечь венчик, масса сразу прекратит движение.

Меренга

Одна из базовых составляющих кремов, бисквитов, муссов. Взбитые в пену белки используют в качестве разрыхлителя в выпечке и для придания легкости и воздушности кремам и муссам. Меренгу получают добавлением во взбиваемые белки сахара, который стабилизирует пену и делает ее сладкой.

Для успешного взбивания белков используйте сухую чистую посуду без остатков жира, достаточно просторную, чтобы уместился объем взбитой пены (он будет в 8 – 10 раз больше объема жидких белков). Белки должны быть чистыми, без частичек желтка. Максимального объема пены можно достигнуть при взбивании белков комнатной температуры.

Начинают взбивать белки на низкой скорости – до состояния легкой пены с относительно крупными пузырьками. Затем скорость увеличивают и доводят пену до нужной стадии: мягких, средних или твердых пиков. Стадия мягких пиков характеризуется тем, что кончик пены на вынутом из взбиваемой массы венчике не держится, практически сразу опадает. В состоянии средних пиков кончик держит свою форму дольше. Стадия твердых пиков потому так и называется, что острый кончик пены сохраняет свою форму в течение длительного времени.

Если взбитые до состояния твердых пиков белки продолжать взбивать, они превратятся в матовую рыхлую массу, которая легко опадает и разделяется на хлопья и жидкость при вмешивании ее в другие кулинарные массы.

Добавление сахара во взбитые белки делает пену более стабильной. Такая пена называется меренгой. Меренги различаются в зависимости от того, каким образом в них введен сахар.

Меренга французская

Взбить белки до легкой пены, сахар добавлять постепенно по мере взбивания, подсыпая тонкой струйкой. После добавления всего сахара взбить меренгу до нужной по рецепту стадии.

Поскольку белки в меренге во время взбивания не прогреваются, то ее используют в рецептах с последующей тепловой обработкой: при выпечке бисквитов, различных вариантов безе.

Меренга итальянская

Итальянская меренга представляет собой белки, взбитые с горячим сахарным сиропом. В результате получается очень мелкая пена, более стабильная, чем в случае с французской меренгой. Сахарный сироп должен быть прогрет до температуры 110–121 ˚С (в зависимости от последующего использования). Чем выше температура сахарного сиропа, тем более «твердой» получится пена.

Для приготовления итальянской меренги необходимо взбить белки до мягких пиков. Готовый сироп нужной температуры влить тонкой струйкой во взбитые белки под работающий венчик миксера. Продолжать взбивать до нужной стадии в соответствии с рецептом.

Итальянскую меренгу часто используют как базу для приготовления муссов и кремов, которые уже не нужно выпекать.

Меренга швейцарская

Для приготовления швейцарской меренги соединить белки и сахар и прогреть на водяной бане до достижения ими температуры 46–74 ˚С (в зависимости от дальнейшего использования), регулярно помешивать до полного растворения сахара. Как только белки прогреются, снять миску с водяной бани и взбивать на средней скорости до формирования мягких, средних или твердых пиков в соответствии с рецептом. Швейцарская меренга может быть использована практически в любом рецепте, где упоминается меренга, а кроме того, для облегчения текстуры муссов и кремов, для кремовых прослоек тортов, для декорирования тортов – как самой меренгой, так и в составе масляного крема.

Бисквит

Пышный, нежный, мягкий, с тающей хрустящей корочкой… Бисквит является одной из основных составляющих всевозможных кондитерских изделий. Существует множество разновидностей бисквитов. Чтобы бисквит получился вкусным и ароматным, используйте несколько секретов-подсказок.

1. Взбивать желтки следует отдельно от белков. Белки вводить в тесто с желтками небольшими частями, аккуратно вымешивая тесто.

2. Чтобы бисквит был более пышным и не оседал после выпечки, небольшую часть муки можно заменить крахмалом.

3. Борта формы смазывать маслом не нужно, иначе тесто будет скользить по стенкам и поднимется только по центру.

4. Форма для бисквита должна быть холодной.

5. Все ингредиенты при смешивании должны быть одной температуры.

6. Приготовленное тесто надо сразу выпекать, чтобы оно не потеряло свою воздушность.

7. Бисквит следует выпекать в уже горячей духовке, разогретой до нужной температуры за 15–20 минут до выпечки.

8. При выпечке нельзя открывать духовку в первой половине указанного времени, иначе пышный бисквит не получится.

9. Если бисквит нужно пропитывать, дайте ему время на стабилизацию (около 8 часов), иначе он получится мокрым и невкусным.

10. При хранении бисквита в морозилке посыпьте его сверху сахарной пудрой, чтобы его корочка не стала мокрой и не приклеилась к пищевой пленке.

В зависимости от используемых ингредиентов, бисквиты делятся на три основных вида.

1. **Классический бисквит** (английский вариант названия – sponge cake, французский – biscuit de Savoi). Готовится из трех основных ингредиентов – яиц, сахара и муки. Пропорции при приготовлении бисквита: 1 яйцо, 25 г сахара, 30 г муки.

2. **Масляные бисквиты**. При приготовлении к трем основным ингредиентам добавляется масло, сливочное или растительное.

Вариаций масляных бисквитов множество: бисквит «Джоконда», бисквит женуаз, шифоновый бисквит, брауни и блонди… Бесчисленное множество бисквитов различают по количеству ингредиентов, температуре вводимого масла, по различным добавкам к тесту (какао-порошок, какао-масло,

различные орехи, шоколад, сухофрукты, алкоголь, сиропы).

3. **Ангельские бисквиты** (angel food cake). В их приготовлении используются только белки, без желтков. Текстура у этого вида бисквита действительно «ангельская» – нежнейшая и белоснежная.

Шоколад

Терпкий, хрустящий, ароматный… Как приручить шоколад, чтобы можно было изготовить из него невероятный декор, конфеты, скульптуры?

Есть такое понятие, как темперирование шоколада. Для чего нужно темперирование и что благодаря этому процессу происходит с шоколадом?

Шоколад – это полиморфное вещество, которое состоит из шести типов различных кристаллов, каждый из которых имеет свою температуру плавления:

– I – 17,3 ˚С;
– II – 23,3 ˚С;
– III – 25,5 ˚С;
– IV – 27,5 ˚С;
– V – 33,8 ˚С;
– VI – 36,3 ˚С.

В расплавленном шоколаде молекулы жирных кислот масла какао расположены беспорядочно и находятся в постоянном движении. Когда шоколад охлаждают без соблюдения специальных правил, молекулы образуют рыхлую структуру из нестабильных кристаллов, такой шоколад мягкий и липкий, тает в руках. Если шоколад охлаждать с соблюдением основных правил, молекулы формируют структуру из стабильных кристаллов, такой шоколад твердый и хрустящий. За нужные нам качества шоколада (хрустящий, блестящий, тает во рту, а не в руках) отвечают кристаллы V типа, так как температура их плавления (33,8 ˚С) выше, чем на кончиках наших пальцев (28–31 ˚С), но ниже, чем во рту (36,6 ˚С).

Для темперирования шоколадную массу сначала разогревают до 45–50 ˚С, чтобы расплавить все кристаллические формы какао-масла. Затем часть массы (примерно 2/3) быстро охлаждают до 25–27 ˚С (в зависимости от вида шоколада – молочного или горького) на мраморном столе или на холодной водяной бане. При таком шоковом охлаждении образуются все кристаллические формы. Затем массу вновь смешивают с оставшейся 1/3 горячего шоколада. Температура при этом становится 30–32 ˚С, что обеспечивает расплавление нестабильных форм (стабильные остаются). После этого с шоколадом можно начинать работать, изготавливать различный декор: завитки, листья, шары, цветы…

Для работы с шоколадом вам понадобятся: мраморная доска, скребки, кисточки, трафареты, ацетатная пленка, решетка из нержавейки, вырубки, плунжеры, вайнеры, текстурные

коврики, затирочный шпатель, пергамент.

Велюр

Приготовить велюр можно двумя способами: либо смешивая поровну шоколад и какао-масло и добавляя краситель (при необходимости подкрашивания шоколад должен быть белый, а соотношение шоколада и какао-масла – 2:3), либо используя чистое какао-масло и краситель. Во втором случае получается более гладкий оттенок и мелкая точка велюра, нет больших рваных капель и меньше расход продуктов. Именно этот способ и используется в проектах, описанных в книге.

Какао-масло надо нагреть в микроволновой печи до 50 °C и смешать с красителем, например, в блендере. Получившаяся масса наносится на замороженную поверхность с помощью краскопульта.

Если в рецепте не указано другое, берется 50 г какао-масла и такое количество красителя, которое необходимо для получения нужного оттенка.

О продуктах и ингредиентах

Чтобы получить качественный результат и порадовать близких красивыми и вкусными десертами и сладостями, всегда используйте только качественные продукты. Осторожно относитесь к замене ингредиентов в рецептах, но в то же время не бойтесь экспериментировать, потому что только так вы сможете вырасти как профессионал.

Мука. Для приготовления бисквитов используется мука только высшего сорта, с высоким содержанием клейковины. Клейковиной называют комплекс белковых веществ, способных при набухании в воде образовывать связную эластичную массу. Состав белков муки определяет пластические и другие свойства теста, что очень важно для выпечки. При замесе теста из пшеничной муки с достаточным содержанием клейковины тесто получается упругим и вязким. Из муки с пониженным количеством клейковины получить хлебобулочные изделия высокого качества нельзя, придется вводить специальные добавки. В пшеничной муке высшего сорта должно быть не менее 24 % клейковины.

Сливки. При приготовлении кремов и муссов используются сливки животного происхождения с жирностью 30–33 %.

Масло сливочное. Сливочным маслом считается продукт, сделанный из коровьего молока, в составе которого нет растительных жиров. Внимательно читайте состав на упаковке. Для приготовления бисквитов и кремов подходит сливочное масло с жирностью 82,5 %.

Желатин. Можно использовать как порошковый, так и листовой желатин. Все рецептуры, если не указано особо, прописаны для желатина с индексом желирования 200 блюм.

Пектин. Это вещество растительного происхождения, предназначенное для загущения жидкостей. Пектин полезен для здоровья. Он способен снижать содержание холестерина в организме, улучшать перистальтику кишечника и периферическое кровообращение. Но самым ценным его свойством можно назвать способность очищать организм от вредных веществ (радиоактивных элементов, пестицидов и ионов токсичных металлов).

Глюкоза. Основная цель использования сиропа глюкозы – предотвращение кристаллизации сахаров и замедление осахаривания крахмала в мякише выпечки. Это является мощным средством против старения и высыхания кондитерского изделия.

Шоколад. Лучше использовать шоколад без различных

добавок, стабилизаторов, вкусовых усилителей – все это присутствует в плитках шоколада. Кондитерский шоколад продается в каллетах (не путать с кондитерской глазурью).

Фломикс. Другое название – «хрустящая пчелка». Это сухая карамельная смесь, состоит из глюкозного сиропа, сахара, сухого молока и сливок.

Роялтин. Хрустящие вафельные хлопья роялтин применяют в различных кондитерских изделиях как декор и посыпку, как самостоятельный слой в тортах и пирожных, смешивают с шоколадом, ганашем, пастой пралине.

Рулет «Медовый»

Состав

- Бисквит медовый
- Крем «Сливки-ленивки»

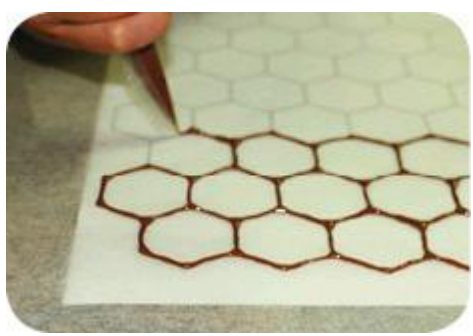
Бисквит медовый

- Мед – 75 г
- Разрыхлитель – 5 г
- Яйца – 180 г
- Сахар – 60 г
- Мука – 80 г
- Крахмал – 15 г
- Масло растительное – 80 мл
- Соль – 2 г
- Какао-порошок – 5 г

1. В мед добавить разрыхлитель и нагреть, пока смесь не станет воздушно-белой.

2. Отделить желтки от белков. Взбить желтки с 30 г сахара, добавить муку, крахмал, растительное масло, соль и аккуратно вымешать. Добавить мед с разрыхлителем, еще раз очень аккуратно вымешать. Взбить белки с оставшимся сахаром и в три приема соединить с тестом.

3. Взять 50 г полученного теста, добавить в него какао-порошок и аккуратно перемешать. Наполнить кондитерский мешок тестом с какао и с помощью трафарета нарисовать на пергаменте медовые соты. Выпекать 2 минуты при температуре 180 ˚С.



4. Вылить сверху на запеченные соты остальное тесто и выпекать 12 минут при той же температуре.

5. С горячего бисквита снять пергамент и с помощью полотенца свернуть рулетом. Оставить в полотенце до остывания.

Крем «Сливки-ленивки»

- Молоко сгущенное вареное – 100 г
- Сливки – 50 мл
- Масло сливочное – 100 г

Взбить вареное сгущенное молоко со сливками. Добавить сливочное масло комнатной температуры и взбить до воздушности.

Приготовление

1. Нанести крем на бисквит. Со стороны, с которой начинают сворачивать рулет, слой крема должен быть более толстым.

2. С помощью бумаги или полотенца свернуть бисквит рулетом, плотно завернуть в пищевую пленку и убрать в морозильную камеру. Через 2–3 часа достать рулет, снять пленку и подровнять края.

Рулет «Лето»

Состав

- Бисквит шифоновый
- Мусс сырный с белым шоколадом
- Кранч фисташковый

Бисквит шифоновый

- Мука пшеничная – 70 г
- Желтки – 70 г
- Сахар коричневый – 20 г
- Вода – 70 мл
- Масло растительное – 60 мл
- Белки – 140 г
- Сахарная пудра – 90 г
- Мука рисовая – 10 г
- Стручок ванили или ванилин
- Красители пищевые – оранжевый, красный, коричневый

1. Смешать муку, желтки, сахар, воду, растительное масло и ваниль. Взбить белок с сахарной пудрой и рисовой мукой. Соединить две части.

2. Взять 10 г полученного теста, добавить в него оранжевый краситель и аккуратно перемешать, взять еще 10 г теста и добавить красный краситель, а в следующие 10 г – коричневый. Отделить еще 10 г теста и оставить его незакрашенным. Остальному тесту с помощью красного красителем придать розовый цвет.

3. Наполнить кондитерские мешки цветным тестом и с помощью трафарета нарисовать на пергаменте цветы и божьих коровок.

4. Выпекать 2 минуты при температуре 180 ˚С. Вылить сверху на запеченный рисунок остальное розовое тесто и выпекать 10–12 минут при температуре 180 ˚С.

5. После выпечки, пока бисквит еще горячий, снять пергамент и с помощью полотенца свернуть рулетом. Оставить в полотенце до остывания.

Мусс сырный с белым шоколадом

- Желатин – 5 г
- Молоко – 250 мл
- Ваниль – 1 стручок
- Желток – 60 г
- Сахар – 60 г
- Крахмал кукурузный – 20 г
- Сливки – 100 мл
- Сыр сливочный – 50 г
- Шоколад белый – 50 г

1. Залить желатин холодной водой (1:6) и оставить набухать.

2. Сварить заварной крем. В молоко добавить стручок ванили, предварительно разрезав вдоль и счистив зернышки. Молоко вместе с разрезанным стручком и зернышками ванили довести до кипения и дать настояться 15–20 минут.

Желтки, сахар и крахмал смешать до однородной массы, понемногу влить горячее молоко. Смесь постоянно помешивать, чтобы не образовались комочки. Поставить на огонь и, аккуратно помешивая, довести до первых пузырей, снять с плиты. Продолжать вымешивать крем в кастрюле, чтобы не подгорел. Добавить желатин и хорошо вымешать. Охладить крем до комнатной температуры.

3. Взбить сливки со сливочным сыром. Добавить в сливочную массу крем и растопленный белый шоколад, взбивать еще 2–3 минуты.

Кранч фисташковый

- Масло сливочное – 50 г
- Сахар тростниковый – 50 г
- Мука миндальная – 50 г
- Мука пшеничная – 50 г
- Шоколад белый – 150 г
- Фисташки измельченные – 50 г
- Вафельные хлопья роялтин – 20 г
- Цедра 1 лайма

1. Смешать масло, сахар и оба вида муки. Полученную массу распределить по силиконовому коврику и выпекать при 160 ˚С 20 минут.

2. После выпекания, пока масса еще горячая, соединить ее с белым шоколадом, фисташками, тертой цедрой и хлопьями роялтин. Перемешать и с помощью пищевой пленки свернуть массу в колбаску. Охладить в холодильнике.

Приготовление

1. Нанести мусс на развернутый бисквит и разровнять так, чтобы по краям бисквита его было меньше, чем в центре. Со стороны, которая будет внутри рулета, выложить фисташковый кранч. Бисквит с муссом и кранчем в развернутом виде убрать в морозильную камеру на 30 минут. (Охлажденный бисквит с кремовой начинкой сворачивается более аккуратно и ровно.)

2. С помощью бумаги или полотенца свернуть рулет, завернуть его в пищевую пленку и убрать в морозильную камеру. Через 2–3 часа достать рулет, снять пленку, подровнять края.

Рулет «Банан + яблоко»

Состав

- Бисквит японский
- Мусс «Молочный шоколад и банановое пюре»
- Конфитюр «Зеленое яблоко»

Бисквит японский

- Молоко – 140 мл
- Масло сливочное – 100 г
- Соль – 2 г
- Мука – 140 г
- Желтки – 170 г
- Яйцо – 100 г
- Белки – 250 г
- Сахар – 120 г
- Красители пищевые – зеленый, желтый

1. Смешать молоко, сливочное масло и соль, довести до кипения. Добавить муку и заварить тесто. Остудить до температуры 70 °С. Постепенно добавить желтки и яйца, перемешивая тесто.

2. Взбить белки с сахаром до твердых пиков. Аккуратно соединить тесто и взбитые белки. Хорошо вымешать.

3. Взять 20 г полученного теста, добавить зеленый краситель и аккуратно перемешать. В следующие 20 г теста добавить желтый краситель и аккуратно перемешать.

4. Наполнить кондитерские мешки цветным тестом и с помощью трафарета нарисовать на пергаменте зеленые яблоки и бананы. Выпекать 2 минуты при температуре 180 °С. Вылить сверху на запеченный рисунок остальное тесто и выпекать еще 10–12 минут при температуре 180 °С.

5. После выпечки, пока бисквит еще горячий, снять пергамент и с помощью полотенца свернуть рулетом. Оставить рулет в полотенце до остывания.

Мусс «Молочный шоколад и банановое пюре»

- Желатин – 8 г
- Желтки – 80 г
- Сахар – 80 г
- Пюре банановое – 150 г
- Сок лимонный – 20 г
- Шоколад молочный – 150 г
- Сливки – 150 мл

1. Залить желатин холодной водой (1:6) и оставить набухать.

2. Сварить крем сабайон. Взбить желтки с сахаром. Банановое пюре и лимонный сок довести до кипения и ввести во взбитые желтки, постоянно помешивая. Перелить желтки с пюре в металлическую кастрюльку и поставить на минимальный огонь. Нагревать, постоянно взбивая венчиком, 3–6 минут. Добавить желатин.

3. Хорошо охлажденные сливки взбить. Растопить шоколад и постепенно (в 2–3 приема) ввести во взбитые сливки. Затем ввести остывший сабайон и аккуратно все перемешать.

Конфитюр «Зеленое яблоко»

- Желатин – 3 г
- Пюре яблочное – 200 г
- Мятный ликер – 10 мл
- Цедра лайма
- Сахар – 50 г
- Пектин – 4 г
- Яблоко – 100 г
- Лимонный сок – 10 мл

1. Залить желатин холодной водой (1:6) и оставить набухать.

2. Нагреть яблочное пюре с сахаром, мятным ликером и тертой цедрой, добавить пектин. Проварить 1 минуту.

3. Яблоко нарезать кубиками и сбрызнуть лимонным соком, добавить кубики яблока в пюре. Соединить с желатином.

1. Нанести мусс ровным слоем на бисквит. Со стороны, которая будет внутри рулета, выложить полосой конфитюр «Зеленое яблоко». Бисквит с муссом и яблочным конфитюром в развернутом виде убрать в морозильную камеру на 30 минут.

2. С помощью бумаги или полотенца свернуть охлажденный бисквит рулетом, плотно завернуть в пищевую пленку и убрать в морозильную камеру. Через 2–3 часа достать рулет, снять пленку и подровнять края.

Рулет «Виноград»

Состав

- Бисквит «Джоконда»
- Мусс на белом вине
- Изюм в коньяке

Бисквит «Джоконда»

- Яйца – 150 г
- Сахарная пудра – 120 г
- Миндаль измельченный – 120 г
- Мука – 40 г
- Белки – 100 г
- Сахар – 15 г
- Масло сливочное – 20 г
- Красители пищевые – зеленый, фиолетовый, коричневый

1. Взбивать яйца с сахарной пудрой и измельченным миндалем в течение 7 минут. Отдельно взбить белки с сахаром. В яичную смесь добавить муку и растопленное сливочное масло. Ввести взбитые белки в несколько приемов.

2. Взять 20 г полученного теста и добавить в него зеленый краситель, аккуратно перемешать. Взять еще 20 г теста, добавить фиолетовый краситель и перемешать. В следующие 20 г теста добавить коричневый краситель (или какао-порошок).

3. Наполнить кондитерские мешки цветным тестом и с помощью трафарета нарисовать на пергаменте веточки, виноградины и листочки. Выпекать 2 минуты при температуре 180 ˚С.

4. Все остальное тесто подкрасить в салатовый оттенок и вылить сверху на запеченное тесто. Выпекать 10–12 минут при температуре 180 ˚С.

5. С горячего бисквита снять пергамент и с помощью полотенца свернуть рулетом. Оставить в полотенце до остывания.

Мусс на белом вине

- Желатин – 8 г
- Желтки – 80 г
- Сахар – 80 г
- Вино белое полусладкое – 150 мл
- Сок лимонный – 20 мл
- Шоколад белый – 50 г
- Сливки – 150 мл
- Сыр сливочный – 50 г

1. Залить желатин холодной водой (1:6) и оставить набухать.

2. Сварить сабайон. Взбить желтки с сахаром. Белое вино («Изабелла», «Мускат») и лимонный сок довести до кипения и, постоянно помешивая, ввести во взбитые желтки. Перелить массу в металлическую кастрюльку и на минимальном огне, постоянно взбивая венчиком, нагревать 3–6 минут. Добавить желатин.

3. Сливки охладить и взбить вместе со сливочным сыром. Растопить шоколад (при температуре больше 40 °С) и постепенно (в 2–3 приема) ввести во взбитые сливки. Затем ввести остывший сабайон и аккуратно все перемешать.

Изюм в коньяке

- Изюм – 50 г
- Коньяк – 20 мл

Изюм залить кипятком, через 5 – 10 минут слить воду. Залить коньяком. Дать настояться в течение 24 часов.

Приготовление

1. Нанести мусс на развернутый бисквит и разровнять так, чтобы по краям бисквита крема было меньше, чем в центре. Сверху на мусс выложить изюм, пропитанный коньяком. Бисквит с муссом и изюмом в развернутом виде убрать в морозильную камеру на 30 минут.

2. С помощью бумаги или полотенца свернуть охлажденный бисквит рулетом, плотно завернуть в пищевую пленку и убрать в морозильную камеру. Через 2–3 часа достать рулет, снять пленку и подровнять края.

Рулет «Вишня»

Состав

- Бисквит «Джоконда»
- Мусс на молочном шоколаде
- Вишня карамелизованная

Бисквит «Джоконда»

- Яйца – 150 г
- Сахарная пудра – 120 г
- Миндаль измельченный – 120 г
- Белки – 100 г
- Сахар – 15 г
- Мука – 40 г
- Масло сливочное – 20 г
- Красители пищевые – зеленый, красный, коричневый

1. Взбивать яйца с сахарной пудрой и измельченным миндалем в течение 7 минут. Отдельно взбить белки с сахаром. В яичную смесь добавить муку и растопленное сливочное масло. Ввести взбитые белки в несколько приемов.

2. Взять 20 г полученного теста, добавить в него зеленый краситель и аккуратно перемешать. Взять еще 20 г теста, добавить красный краситель и аккуратно перемешать. В следующие 20 г теста добавить коричневый краситель (или какао-порошок), перемешать.

3. Наполнить кондитерские мешки цветным тестом и с помощью трафарета нарисовать на пергаменте веточки, вишенки и листочки. Выпекать 2 минуты при температуре 180 °С.

4. Вылить сверху на запеченный рисунок остальное тесто и выпекать еще 10–12 минут при той же температуре.

5. С горячего бисквита снять пергамент и с помощью полотенца свернуть рулетом. Оставить в полотенце до остывания.

Мусс на молочном шоколаде

- Сливки – 150 мл
- Шоколад молочный – 150 г

1. Взбить охлажденные сливки до мягких пиков.
2. Добавить во взбитые сливки растопленный молочный шоколад и продолжать взбивать еще 2–3 минуты.

Вишня карамелизованная

- Сахар – 100 г
- Вишня – 150 г

1. Карамелизировать сахар. Добавить вишню, проварить.
2. Отбросить на сито, дать стечь сиропу.

Приготовление

1. Нанести на развернутый бисквит мусс – по краям его должно быть меньше, чем в центре. Со стороны, которая будет внутри рулета, выложить полосой карамелизованную вишню. Бисквит с муссом и карамелизованной вишней в развернутом виде убрать в морозильную камеру на 30 минут.

2. Охлажденный бисквит с помощью бумаги или полотенца свернуть рулетом, плотно завернуть в пищевую пленку и убрать в морозильную камеру. Через 2–3 часа достать рулет, снять пищевую пленку и подровнять края.

Рулет «Груша»

Состав

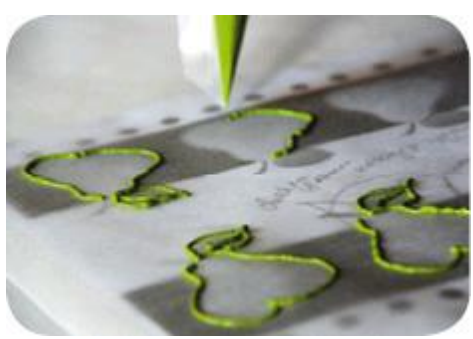
- Бисквит
- Мусс на грушевом пюре
- Мармелад «Груша»

Бисквит

- Яйца – 180 г
- Сахар – 80 г
- Мука – 80 г
- Крахмал – 15 г
- Разрыхлитель – 5 г
- Масло растительное – 60 мл
- Красители пищевые – желтый, зеленый
- Соль – 2 г

1. Отделить желтки от белков. Взбить желтки с 40 г сахара, добавить муку, соль, крахмал, разрыхлитель, растительное масло и аккуратно вымесить. Взбить белки с оставшимся сахаром и в три приема соединить с тестом.

2. Взять 20 г полученного теста, добавить зеленый краситель и аккуратно перемешать. Наполнить кондитерский мешок зеленым тестом и с помощью трафарета нарисовать на пергаменте грушу. Выпекать 2 минуты при температуре 180 ˚С.



3. Вылить сверху на запеченный рисунок остальное тесто, слегка подкрашенное желтым цветом, и выпекать 12 минут при той же температуре.

4. С горячего бисквита снять пергамент и с помощью полотенца свернуть рулетом. Оставить в полотенце до остывания.

Мусс на грушевом пюре

- Желатин – 8 г
- Желтки – 80 г
- Сахар – 80 г
- Пюре грушевое – 150 г
- Сок лимонный – 20 мл
- Сыр сливочный – 150 г
- Сливки – 150 мл

1. Залить желатин холодной водой (1:6) и оставить набухать.

2. Сварить сабайон. Взбить желтки с сахаром. Грушевое пюре и лимонный сок довести до кипения и ввести во взбитые желтки, постоянно помешивая. Перелить желтки с пюре в металлическую кастрюльку и нагревать на минимальном огне, постоянно взбивая венчиком, 3–6 минут. Добавить желатин.

3. Охлажденные сливки взбить вместе со сливочным сыром. Ввести остывший сабайон и все перемешать.

Мармелад «Груша»

- Сок грушевый – 150 мл
- Пектин – 3 г
- Сахар – 50 г
- Сок лимонный – 10 мл
- Груша – 100 г

1. Нагреть грушевый сок до температуры 50 °С, добавить пектин, смешанный с сахаром, и лимонный сок. Проварить 5 минут.

2. Добавить грушу, нарезанную кусочками. Охладить.

Приготовление

1. Нанести мусс на бисквит. Со стороны, которая будет внутри рулета, выложить полосой мармелад. Бисквит с муссом и грушевым мармеладом в развернутом виде убрать в морозильную камеру на 30 минут.

2. Охлажденный бисквит с помощью бумаги или полотенца свернуть рулетом, плотно завернуть его в пищевую пленку и убрать в морозильную камеру. Через 2–3 часа достать рулет, снять пленку, подровнять края.

Рулет «Зоопарк»

Состав

- Бисквит «Джоконда»
- Мусс ванильный на белом шоколаде
- Фрукты в мармеладе

Бисквит «Джоконда»

- Яйца – 150 г
- Сахарная пудра – 120 г
- Миндаль измельченный – 120 г
- Белки – 100 г
- Сахар – 15 г
- Мука – 40 г
- Масло сливочное – 20 г
- Какао-порошок – 7 г

1. Взбивать яйца с сахарной пудрой и измельченными орехами в течение 7 минут. Отдельно взбить белки с сахаром. В яичную смесь добавить муку и растопленное сливочное масло. Ввести взбитые белки в несколько приемов.

2. Взять 40 г полученного теста, добавить в него какао-порошок и перемешать. Наполнить кондитерский мешок коричневым тестом и нарисовать на пергаменте пятна, как на шкуре леопарда или жирафа. Выпекать 2 минуты при температуре 180 ˚С.

3. Вылить сверху на запеченный рисунок остальное тесто и

выпекать 10–12 минут при той же температуре.

4. С горячего бисквита снять пергамент и с помощью полотенца свернуть рулетом. Оставить в полотенце до остывания.

Мусс ванильный на белом шоколаде

- Желатин – 5 г
- Молоко – 60 мл
- Стручок ванили или ванилин
- Желтки – 20 г
- Сахар – 30 г
- Сливки – 150 мл
- Шоколад белый – 140 г

1. Залить желатин холодной водой (1:6) и оставить набухать.

2. Сварить сабайон. Вскипятить молоко с ванилью. Желтки взбить с сахаром. Добавить желатин, хорошо вымешать, процедить.

3. Взбить сливки, добавить растопленный шоколад. Добавить приготовленный сабайон, взбить.

Фрукты в мармеладе

- Сок апельсиновый – 150 мл
- Пектин – 3 г
- Сахар – 50 г
- Фрукты (яблоко, груша, апельсин, киви), нарезанные кусочками – 100 г

1. Апельсиновый сок нагреть до 35 °С и ввести пектин, смешанный с сахаром. Хорошо перемешать, нагреть до 108 °С и проварить 5 минут.

2. Добавить кусочки фруктов и охладить.

Приготовление

1. Нанести на развернутый бисквит мусс и разровнять так, чтобы по краям его было меньше, чем в центре. Со стороны, которая будет внутри рулета, выложить полосой фрукты в мармеладе. Бисквит с муссом и мармеладом убрать в развернутом виде в морозильную камеру на 30 минут.

2. Охлажденный бисквит с помощью бумаги или полотенца свернуть рулетом, плотно завернуть его в пищевую пленку и убрать в морозильную камеру. Через 2–3 часа достать рулет, снять пленку, подровнять края.

Рулет «Клубника»

Состав

- Бисквит
- Крем сливочно-ванильный
- Конфитюр клубничный

Бисквит

- Яйца – 180 г
- Сахар – 80 г
- Мука – 80 г
- Крахмал – 15 г
- Разрыхлитель – 5 г
- Масло растительное – 60 мл
- Соль – 2 г
- Красители пищевые – красный, зеленый

1. Отделить желтки от белков. Взбить желтки с 40 г сахара, добавить муку, соль, крахмал, разрыхлитель, растительное масло и хорошо вымесить. Взбить белки с оставшимся сахаром и в три приема соединить с тестом.

2. Взять 20 г полученного теста, добавить зеленый краситель и аккуратно перемешать. В следующие 20 г теста добавить красный краситель, перемешать.

3. Наполнить кондитерские мешки цветным тестом и с помощью трафарета нарисовать на пергаменте клубнику. Выпекать 2 минуты при температуре 180 ˚С.

4. Вылить сверху на запеченный рисунок остальное тесто и выпекать 12 минут при той же температуре.

5. С горячего бисквита снять пергамент и с помощью полотенца свернуть рулетом. Оставить в полотенце до остывания.

Крем сливочно-ванильный

- Желатин – 5 г
- Молоко – 250 мл
- Ваниль – 1 стручок
- Желток – 60 г
- Сахар – 60 г
- Крахмал кукурузный – 20 г
- Сливки – 100 мл
- Сыр сливочный – 100 г

1. Залить желатин холодной водой (1:6) и оставить набухать.

2. Сварить заварной крем. В молоко добавить стручок ванили, предварительно разрезав вдоль и счистив зернышки. Молоко вместе с ванилью довести до кипения и дать настояться 15–20 минут. Желтки, сахар и крахмал смешать до однородной массы, понемногу влить горячее молоко. Смесь постоянно помешивать, чтобы не образовались комочки. Поставить на огонь и, аккуратно помешивая, довести до первых пузырей, снять с плиты. Продолжать вымешивать крем в кастрюле, чтобы не подгорел. Добавить желатин и хорошо вымешать. Охладить крем до комнатной температуры.

3. Взбить сливки со сливочным сыром. Добавить в сливочную массу крем и взбивать еще 2–3 минуты.

Конфитюр клубничный

- Желатин – 5 г
- Клубника – 300 г
- Сахар – 110 г
- Вода для сахарного сиропа – 70 мл
- Пектин – 5 г

1. Залить желатин холодной водой (1:6) и оставить набухать.

2. Клубнику засыпать 100 г сахара и дать постоять 30 минут, чтобы ягоды пустили сок. Добавить 70 мл воды. Нагреть до температуры 35 °С и ввести пектин, смешанный с 10 г сахара. Хорошо вымешать и нагреть до 108 °С (дать закипеть и проварить 2–3 минуты).

3. Снять с плиты и растворить в сваренном конфитюре желатин. Охладить.

Приготовление

1. Нанести на развернутый бисквит сливочно-ванильный крем и разровнять так, чтобы по краям крема было меньше, чем в центре. Со стороны, которая будет внутри рулета, выложить полосой холодный клубничный конфитюр. Бисквит с кремом и конфитюром убрать в развернутом виде в морозильную камеру на 30 минут.

2. Охлажденный бисквит с помощью бумаги или полотенца свернуть рулетом, плотно завернуть его в пищевую пленку и убрать в морозильную камеру. Через 2–3 часа достать рулет, снять пленку, подровнять края.

Рулет «Экзотик»

Состав

- Бисквит «Джоконда»
- Мусс на ананасовом соке с белым шоколадом и кокосовой стружкой
- Мармелад ананасовый
- Меренга итальянская

Бисквит «Джоконда»

- Яйца – 150 г
- Сахарная пудра – 120 г
- Миндаль измельченный – 120 г
- Белки – 100 г
- Сахар – 15 г
- Мука – 40 г
- Масло сливочное – 20 г
- Краситель пищевой коричневый или какао-порошок

1. Взбивать яйца с сахарной пудрой и измельченными орехами в течение 7 минут. Отдельно взбить белки с сахаром. В яичную смесь добавить муку и растопленное сливочное масло. Ввести взбитые белки в несколько приемов.

2. Взять 20 г полученного теста, добавить краситель или какао-порошок и аккуратно перемешать. Наполнить кондитерский мешок коричневым тестом и с помощью трафарета нарисовать на пергаменте коричневые полоски и точки. Выпекать 2 минуты при температуре 180 °С.

3. Вылить сверху на запеченный рисунок остальное тесто и выпекать 10–12 минут при той же температуре.

4. С горячего бисквита снять пергамент и с помощью полотенца свернуть рулетом. Оставить в полотенце до остывания.

Мусс на ананасовом соке с белым шоколадом и кокосовой стружкой

- Желатин – 8 г
- Сок ананасовый – 100 мл
- Желтки – 40 г
- Сахар – 25 г
- Кокосовая стружка – 20 г
- Сливки – 150 мл
- Шоколад белый – 150 г

1. Залить желатин холодной водой (1:6) и оставить набухать.

2. Сварить крем сабайон. Ананасовый сок довести до кипения. Желтки и сахар смешать до однородной массы, понемногу влить горячий сок, постоянно помешивая смесь, чтобы не образовались комочки. Довести крем до температуры 83 °С при постоянном помешивании. Добавить желатин и хорошо вымешать. Затем добавить кокосовую стружку. Охладить крем до комнатной температуры.

3. Взбить сливки до мягких пиков. Добавить во взбитые сливки сабайон с кокосовой стружкой и растопленный белый шоколад и продолжать взбивать еще 2–3 минуты.

Мармелад ананасовый

- Сок ананасовый – 170 мл
- Сок лимонный – 20 мл
- Цедра 1 лимона
- Глюкоза – 30 г
- Пектин – 4 г
- Сахар – 50 г
- Кусочки ананаса – 100 г

1. Ананасовый сок соединить с цедрой и соком лимона, добавить глюкозу, довести до температуры 50 ˚С.

2. Пектин перемешать с сахаром, всыпать в сок, добавить кусочки ананаса и довести до 103 ˚С. Остудить до 30 ˚С.

Меренга итальянская

- Белки – 50 г
- Сахар – 80 г
- Вода – 20 мл

1. Белки взбить до мягких пиков. Из сахара и воды сварить сахарный сироп (довести до температуры 121 °С). Аккуратно и быстро влить сироп во взбитые белки и продолжать взбивать до твердых пиков.

Приготовление

1. Нанести мусс на развернутый бисквит – по краям его должно быть меньше, чем в центре. Со стороны, которая будет внутри рулета, выложить ананасовый мармелад. Бисквит с муссом и мармеладом в развернутом виде убрать в морозильную камеру на 30 минут.

2. Охлажденный бисквит с помощью бумаги или полотенца свернуть рулетом, плотно завернуть в пищевую пленку и убрать в морозильную камеру. Через 2–3 часа достать рулет, снять пленку и подровнять края.

3. С помощью кондитерского мешка и насадки задекорировать рулет меренгой.

Рулет «Малина»

Состав

- Бисквит японский
- Малиновый гимов
- Мусс сырный с ванилью
- Конфитюр «Малина – базилик»

Бисквит японский

- Молоко – 140 мл
- Масло сливочное – 100 г
- Соль – 2 г
- Мука – 140 г
- Яйца – 100 г
- Желтки – 170 г
- Белки – 250 г
- Сахар – 120 г
- Красители пищевые – зеленый, малиновый

1. Смешать молоко, сливочное масло и соль, довести до кипения. Добавить муку и заварить тесто. Остудить до температуры 70 °С. Постепенно добавить желтки и яйца, постоянно перемешивая тесто.

2. Взбить белки с сахаром до твердых пиков. Аккуратно соединить тесто и взбитые белки. Хорошо вымешать.

3. Взять 20 г полученного теста, добавить в него зеленый краситель и аккуратно перемешать. В следующие 20 г теста добавить малиновый краситель, перемешать.

4. Наполнить кондитерские мешки цветным тестом и с помощью трафарета нарисовать на пергаменте листики и малинки. Выпекать 2 минуты при температуре 180 °С.

5. В оставшееся тесто добавить немного малинового красителя и вымешать, чтобы получился розовый цвет. Вылить сверху на запеченный рисунок и выпекать 10–12 минут при температуре 180 °С.

6. После выпечки, пока бисквит еще горячий, снять пергамент и с помощью полотенца свернуть рулетом. Оставить в полотенце до остывания.

Малиновый гимов

- Желатин – 10 г
- Пюре малиновое – 120 г
- Белки – 100 г
- Сахар – 140 г

1. Залить желатин холодной водой (1:6) и оставить набухать.

2. Малиновое пюре довести до кипения. Немного охладить, добавить желатин и хорошо вымешать.

3. Взбить белки с сахаром до твердых пиков. Добавить малиновое пюре. Аккуратно вымешать.

4. Вылить массу на ровную поверхность с бортиками высотой около 5 мм (площадь поверхности – по размеру бисквита). Разровнять спатулой. Поставить в холодильник для застывания.

Мусс сырный с ванилью

- Желатин – 7 г
- Белки – 50 г
- Сахар – 80 г
- Стручок ванили или ванилин
- Сыр сливочный – 150 г

1. Залить желатин холодной водой (1:6) и оставить набухать.

2. Сварить итальянскую меренгу. Белки взбить до мягких пиков. Из сахара и воды сварить сахарный сироп, добавить ваниль, аккуратно и быстро влить сироп во взбитые белки и продолжать взбивать до твердых пиков. Растопить замоченный желатин. Добавить желатиновую массу к еще теплой меренге и перемешать.

3. Соединить сливочный сыр с меренгой и аккуратно, но тщательно вымешать.

Конфитюр «Малина – базилик»

Пюре малиновое – 140 г
Базилик – 20 г
Пектин NH – 3 г
Сахар – 50 г

1. В малиновое пюре добавить листья базилика. Довести до кипения и дать настояться. Процедить.

2. Нагреть пюре до 35 °С и ввести пектин, смешанный с сахаром. Хорошо размешать, дать закипеть и проварить 2–3 минуты. Охладить.

Приготовление

1. Нанести мусс ровным слоем на бисквит. Сверху уложить слой гимова. Со стороны, которая будет внутри рулета, выложить полоской конфитюр. Бисквит с муссом, гимовом и конфитюром в развернутом виде убрать в морозильную камеру на 30 минут.

2. Охлажденный бисквит с помощью бумаги или полотенца свернуть рулетом, плотно завернуть в пищевую пленку и убрать в морозильную камеру. Через 2–3 часа достать рулет, снять пленку и подровнять края.

Рулет «Море»

Состав

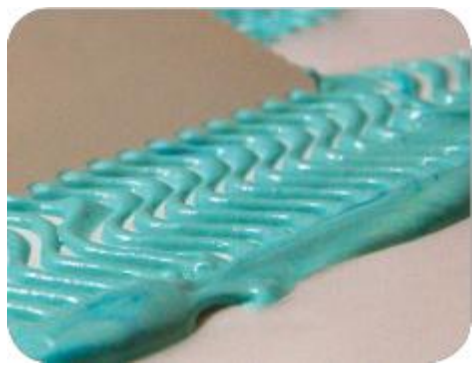
- Бисквит «Джоконда»
- Мусс ванильный на белом шоколаде
- Мармелад с манго и маракуйей

Бисквит «Джоконда»

- Яйца – 150 г
- Сахарная пудра – 120 г
- Миндаль измельченный – 120 г
- Белки – 100 г
- Сахар – 15 г
- Мука – 40 г
- Масло сливочное – 20 г
- Краситель пищевой голубой

1. Взбивать яйца с сахарной пудрой и измельченными орехами в течение 7 минут. Отдельно взбить белки с сахаром. В яичную смесь добавить муку и растопленное сливочное масло. Ввести взбитые белки в несколько приемов.

2. Взять 100 г полученного теста, добавить голубой краситель и аккуратно перемешать. Выложить на пергамент полоску голубого теста и с помощью кондитерского скребка изобразить волны. Выпекать 2 минуты при температуре 180 °С.



3. Вылить сверху на запеченное тесто остальное тесто и выпекать 10–12 минут при той же температуре.

4. С горячего бисквита снять пергамент и с помощью полотенца свернуть рулетом. Оставить в полотенце до остывания.

Мусс ванильный на белом шоколаде

- Желатин – 5 г
- Молоко – 60 мл
- Стручок ванили или ванилин
- Желтки – 20 г
- Сахар – 30 г
- Сливки – 150 мл
- Шоколад белый – 140 г

1. Залить желатин холодной водой (1:6) и оставить набухать.

2. Сварить сабайон. В молоко добавить ваниль, довести до кипения и настоять. Желтки и сахар смешать, влить горячее молоко, постоянно помешивая смесь, чтобы не образовались комочки. Довести до температуры 83 ˚С, продолжая вымешивать. Добавить желатин и размешать. Охладить крем до комнатной температуры.

3. Взбить сливки, ввести растопленный шоколад. Добавить сабайон и взбить.

Мармелад с манго и маракуйей

- Пюре из манго – 100 г
- Пюре из маракуйи – 50 г
- Пектин – 3 г
- Сахар – 50 г

1. Соединить фруктовые пюре и нагреть до 35 °С, ввести пектин, смешанный с сахаром. Хорошо вымешать, дать закипеть и проварить 5 минут.

2. Вылить массу на приготовленный противень, застеленный пищевой пленкой, разровнять спатулой в слой толщиной 5 мм. Поместить в холодильник до полного застывания.

Приготовление

1. Нанести мусс на развернутый бисквит – по краям его должно быть меньше, чем в центре. Сверху выложить пласт мармелада. Бисквит с муссом и мармеладом в развернутом виде убрать в морозильную камеру на 30 минут.

2. Охлажденный бисквит с помощью бумаги или полотенца свернуть рулетом, плотно завернуть в пищевую пленку и убрать в морозильную камеру. Через 2–3 часа достать рулет, снять пленку и подровнять края.

Рулет «Морковь и апельсин»

Состав

- Бисквит «Джоконда» с морковью
- Мусс сырный на апельсиновом соке
- Апельсиновые дольки в мармеладе

Бисквит «Джоконда» с морковью

- Яйца – 150 г
- Сахарная пудра – 120 г
- Миндаль измельченный – 120 г
- Белки – 100 г
- Сахар – 15 г
- Мука – 40 г
- Масло сливочное – 20 г
- Морковь – 100 г
- Красители пищевые – зеленый, оранжевый

1. Взбивать яйца с сахарной пудрой и измельченными орехами в течение 7 минут. Отдельно взбить белки с сахаром. В яичную смесь добавить муку и растопленное сливочное масло. Ввести взбитые белки в несколько приемов.

2. Взять 20 г полученного теста, добавить в него зеленый краситель и аккуратно перемешать. Взять еще 20 г теста, добавить оранжевый краситель, перемешать. Наполнить кондитерские мешки цветным тестом и с помощью трафарета нарисовать на пергаменте морковь и апельсины. Выпекать 2 минуты при температуре 180 ˚С.

3. Натереть на крупной терке морковь и добавить ее в оставшееся тесто. Вылить сверху на запеченный рисунок остальное тесто и выпекать 10–12 минут при той же температуре.

4. С горячего бисквита снять пергамент и с помощью полотенца свернуть рулетом. Оставить в полотенце до остывания.

Мусс сырный на апельсиновом соке

- Сок апельсиновый – 250 мл
- Желтки – 60 г
- Сахар – 60 г
- Крахмал кукурузный – 20 г
- Сливки – 100 мл
- Сыр сливочный – 100 г

1. Сварить заварной крем. Апельсиновый сок довести до кипения. Желтки, сахар и крахмал смешать до однородной массы, понемногу влить горячий апельсиновый сок. Смесь постоянно помешивать, чтобы не образовались комочки. Поставить на огонь и, помешивая, довести до первых пузырей, снять с плиты. Продолжать вымешивать крем в кастрюле, чтобы не подгорел. Охладить крем до комнатной температуры.

2. Взбить сливки со сливочным сыром. Добавить крем и взбивать еще 2–3 минуты.

Апельсиновые дольки в мармеладе

- Сок апельсиновый – 150 мл
- Пектин – 3 г
- Сахар – 50 г
- Дольки апельсина – 100 г

1. Апельсиновый сок нагреть до 35 °С и ввести пектин, смешанный с сахаром. Хорошо вымешать, дать закипеть и проварить 5 минут.

2. Добавить очищенные от пленок апельсиновые дольки. Охладить.

Приготовление

1. Нанести мусс на развернутый бисквит – по краям его должно быть меньше, чем в центре. Со стороны, с которой начинают сворачивать рулет, выложить полосой апельсиновые дольки в мармеладе. Бисквит с муссом и мармеладом в развернутом виде убрать в морозильную камеру на 30 минут.

2. Охлажденный бисквит с помощью бумаги или полотенца свернуть рулетом, завернуть в пищевую пленку и убрать в морозильную камеру. Через 2–3 часа достать рулет, снять пленку и подровнять края.

Рулет «Наполеон»

Состав

- Тесто рубленое слоеное
- Крем муслин карамельный
- Смесь орехов

Тесто рубленое слоеное

- Мука – 300 г
- Масло сливочное – 150 г
- Вода – 80 мл
- Сок лимонный – 10 мл
- Соль – 2 г

1. Муку просеять. Холодное масло нарезать кусочками, затем с помощью ножа нарубить в муке. Рубить до тех пор, пока в муке не образуются комочки масла размером 5–7 мм. Добавить ледяную воду, лимонный сок, соль. Замесить тесто. Тесто замешивать недолго, неоднородность в виде небольших кусочков масла должна остаться. Как только тесто начнет собираться в комок, прекратить замес. При раскатке небольшие кусочки масла раскатываются между тестом, прослаивая его, и при выпечке пар и жир разделяют тесто на слои.

2. Раскатать тесто в пласт толщиной 4–5 мм и поставить на 30 минут в холодильник. Далее разрезать тесто на полосы шириной около 1 см и разложить с интервалом на противне. Накалывать тесто не нужно – чем больше вздутия, тем интереснее получается структура рулета.

3. Выпекать при 180 °С 15–20 минут до темно-золотистого оттенка, чтобы пропеклись внутренние слои.

Крем муслин карамельный

- Сахар – 100 г
- Сливки – 200 мл
- Желтки – 60 г
- Крахмал кукурузный – 17 г
- Масло сливочное – 100 г

1. Сварить карамель из 90 г сахара. Аккуратно влить горячие сливки, постоянно помешивая.

2. Сварить заварной крем. Желтки, 10 г сахара и крахмал смешать до однородной массы, понемногу влить горячие карамелизованные сливки. Смесь постоянно помешивать, чтобы не образовались комочки. Поставить на огонь и, аккуратно помешивая, довести до первых пузырей, снять с плиты. Продолжать вымешивать крем в кастрюле, чтобы не подгорел. Охладить до комнатной температуры.

3. Сливочное масло комнатной температуры смешать с остывшим кремом и взбить миксером до пышного состояния.

Смесь орехов

- Грецкие орехи – 50 г
- Фундук – 50 г
- Миндальные лепестки – 50 г

Приготовление

1. Нанести крем ровным слоем на пищевую пленку. Уложить первый слой выпеченных слоеных палочек. Промазать их кремом и посыпать смесью орехов. Уложить следующий слой слоеных палочек, промазать кремом и посыпать ореховой смесью. Повторить еще раз.

2. С помощью пищевой пленки плотно свернуть рулет и убрать в морозилку. Через 2–3 часа достать рулет, снять пищевую пленку, подровнять края. Обсыпать ореховой смесью.

Рулет «Новогодний»

Состав

- Бисквит с чаем маття
- Крем дипломат с белым шоколадом и чаем маття
- Мармелад мандариновый

Бисквит с чаем маття

- Яйца – 180 г
- Сахар – 80 г
- Мука – 80 г
- Крахмал – 15 г
- Масло растительное – 60 мл
- Разрыхлитель – 5 г
- Соль – 2 г
- Красители пищевые – красный, зеленый, желтый
- Чай маття – 2 г

1. Отделить желтки от белков. Взбить желтки с 40 г сахара, добавить муку, соль, крахмал, разрыхлитель, растительное масло и аккуратно вымесить. Взбить белки с оставшимся сахаром и в три приема соединить с тестом.

2. Взять 60 г полученного теста, добавить зеленый краситель и чай маття и аккуратно перемешать. Взять еще 20 г теста, добавить красный краситель и перемешать. В следующие 20 г теста добавить желтый краситель и аккуратно перемешать.

3. Наполнить кондитерские мешки цветным тестом и нарисовать на пергаменте с помощью трафарета елки и разноцветные точки-конфетти. Выпекать 2 минуты при температуре 180 ˚С.

4. Вылить остальное тесто на запеченные рисунки и выпекать 12 минут при той же температуре.

5. С горячего бисквита снять пергамент и с помощью полотенца свернуть бисквит рулетом. Оставить в полотенце до остывания.

Крем дипломат с белым шоколадом и чаем маття

- Молоко – 250 мл
- Чай маття – 5 г
- Ваниль – 1 стручок
- Желтки – 60 г
- Сахар – 60 г
- Крахмал кукурузный – 17 г
- Сливки – 150 мл
- Шоколад белый – 70 г

1. Сварить заварной крем. В молоко добавить чай маття и стручок ванили, предварительно разрезав его вдоль и счистив зернышки. Молоко вместе с чаем маття, разрезанным стручком и зернышками ванили довести до кипения и дать настояться 15–20 минут.

2. Желтки, сахар и крахмал смешать до однородной массы, понемногу влить горячее молоко. Смесь постоянно помешивать, чтобы не образовались комочки. Поставить на огонь и, аккуратно помешивая, довести до первых пузырей, снять с плиты. Продолжать вымешивать крем в кастрюле, чтобы не подгорел. Добавить в горячий крем белый шоколад и хорошо вымешать. Остудить до комнатной температуры.

3. Взбить сливки. Добавить в сливочную массу крем и взбивать еще 2–3 минуты.

Мармелад мандариновый

- Сок мандариновый – 150 мл
- Пектин NH – 4 г
- Сахар – 50 г
- Сок лимонный – 10 мл
- Дольки мандарина – 100 г

1. Мандариновый сок нагреть до 35 °С и ввести пектин, смешанный с сахаром. Хорошо размешать, дать закипеть и проварить 5 минут.

2. В конце варки влить лимонный сок, добавить дольки мандарина. Охладить.

Приготовление

1. Нанести на бисквит крем – по краям его должно быть меньше, чем в центре. Со стороны, которая будет внутри рулета, выложить полосой мандариновый мармелад. Бисквит с кремом и мармеладом в развернутом виде убрать в морозильную камеру на 30 минут.

2. Охлажденный бисквит с помощью бумаги или полотенца свернуть рулетом, плотно завернуть в пищевую пленку и убрать в морозильную камеру. Через 2–3 часа достать рулет, снять пленку и подровнять края.

Рулет «Цветочный»

Состав

- Бисквит
- Мусс с молочным шоколадом и орехами
- Мармелад «Клубника»

Бисквит

- Яйца – 180 г
- Сахар – 80 г
- Мука – 80 г
- Крахмал – 15 г
- Разрыхлитель – 5 г
- Масло растительное – 60 мл
- Соль – 2 г
- Красители пищевые – красный, зеленый

1. Отделить желтки от белков. Взбить желтки с 40 г сахара, добавить муку, соль, крахмал, разрыхлитель, растительное масло и хорошо вымесить. Взбить белки с оставшимся сахаром и в три приема соединить с тестом.

2. Взять 40 г полученного теста, добавить в него зеленый краситель и аккуратно перемешать. В следующие 20 г теста добавить красный краситель и перемешать. Наполнить кондитерские мешки цветным тестом и с помощью трафарета нарисовать на пергаменте цветы. Выпекать 2 минуты при температуре 180 ˚С.

3. Вылить сверху на запеченный рисунок оставшееся тесто, подкрашенное в салатовый цвет, и выпекать 12 минут при той же температуре.

4. С горячего бисквита снять пергамент и с помощью полотенца свернуть бисквит рулетом. Оставить в полотенце до остывания.

Мусс с молочным шоколадом и орехами

- Желатин – 7 г
- Желтки – 40 г
- Сахар – 40 г
- Молоко – 100 мл
- Сливки – 150 мл
- Шоколад молочный – 140 г
- Миндальные лепестки – 50 г

1. Залить желатин холодной водой (1:6) и оставить набухать.

2. Взбить желтки с сахаром. Молоко нагреть и ввести во взбитые желтки, постоянно их помешивая. Перелить смесь в металлическую кастрюльку и нагревать на минимальном огне, постоянно взбивая венчиком, 3–6 минут. Добавить желатин.

3. Хорошо охладить сливки и взбить. Продолжая взбивать, добавить растопленный молочный шоколад. Затем ввести остывший крем, поджаренные миндальные лепестки и аккуратно все перемешать.

Мармелад «Клубника»

- Пюре клубничное – 150 г
- Пектин – 3 г
- Сахар – 50 г
- Сок лимонный – 10 мл

1. Нагреть клубничное пюре до 50 °С, добавить пектин, смешанный с сахаром. Проварить 5 минут, добавить лимонный сок.

2. Вылить массу на подготовленный противень, застеленный пищевой пленкой, в слой 5 мм, разровнять спатулой. Поместить в холодильник до полного застывания.

Приготовление

1. Нанести мусс на развернутый бисквит – по краям его должно быть меньше, чем в центре. Сверху уложить пласт мармелада. Бисквит с муссом и мармеладом в развернутом виде убрать в морозильную камеру на 30 минут.

2. Охлажденный бисквит с помощью бумаги свернуть рулетом, плотно завернуть в пищевую пленку и убрать в морозильную камеру. Через 2–3 часа достать рулет, снять пленку и подровнять края.

Рулет «Улыбка»

Состав

- Бисквит шифоновый
- Мусс с молочным шоколадом и яблочным пюре
- Мармелад из ревеня с кусочками зеленого яблока

Бисквит шифоновый

- Мука – 70 г
- Желтки – 70 г
- Сахар коричневый – 20 г
- Вода – 70 мл
- Масло растительное – 60 мл
- Стручок ванили или ванилин
- Белки – 140 г
- Сахарная пудра – 90 г
- Мука рисовая – 10 г
- Красители пищевые – желтый, красный, коричневый

1. Смешать муку, желтки, сахар, воду, растительное масло и ваниль. Взбить белки с сахарной пудрой и рисовой мукой. Соединить две части.

2. Взять 100 г полученного теста, добавить желтый краситель и аккуратно перемешать. Взять еще 10 г теста, добавить красный краситель и перемешать. В следующие 10 г теста добавить коричневый краситель (или какао-порошок) и аккуратно перемешать.

3. Наполнить кондитерские мешки цветным тестом и с помощью трафарета нарисовать на пергаменте улыбающиеся смайлики. Сначала коричневым тестом нарисовать контур и выпекать 2 минуты при температуре 180 °С. Затем залить желтым тестом, красным цветом нарисовать бантики и снова отправить в духовку на 2 минуты.

3. Сверху на запеченные рисунки вылить остальное тесто и выпекать 10–12 минут при температуре 180 °С.

4. С горячего бисквита снять пергамент и с помощью полотенца свернуть рулетом. Оставить в полотенце до остывания.

Мусс с молочным шоколадом и яблочным пюре

- Пюре яблочное – 100 г
- Желатин – 7 г
- Желтки – 40 г
- Сахар – 40 г
- Сливки – 150 мл
- Шоколад молочный – 140 г

1. Яблоко очистить, нарезать кусочками и проварить 2–3 минуты с небольшим количеством воды. Взбить блендером.

2. Залить желатин холодной водой (1:6) и оставить набухать.

3. Приготовить сабайон. Желтки взбить с сахаром. Яблочное пюре нагреть и ввести во взбитые желтки, постоянно помешивая. Перелить желтки с пюре в металлическую кастрюльку и нагревать на минимальном огне, постоянно взбивая венчиком, 3–6 минут. Добавить желатин.

4. Взбить охлажденные сливки. Добавить растопленный молочный шоколад, продолжая взбивать. Ввести остывший сабайон и аккуратно все перемешать.

Мармелад из ревеня с кусочками зеленого яблока

- Пюре из ревеня – 100 г
- Сок апельсиновый – 50 мл
- Сахар – 100 г
- Пектин NH – 4 г
- Кусочки зеленого яблока – 100 г

1. Стебель ревеня очистить, нарезать кусочками и проварить 2–3 минуты с небольшим количеством воды. Взбить блендером.

2. Пюре из ревеня, апельсиновый сок и 50 г сахар нагреть до 35 °С, ввести пектин, смешанный с оставшимся сахаром. Хорошо вымешать, дать закипеть и проварить 5 минут. Добавить кусочки яблока, выложить в форму и отправить в холодильник.

Приготовление

1. Нанести на развернутый бисквит мусс – по краям его должно быть меньше, чем в центре. Со стороны, которая будет внутри рулета, выложить мармелад. Бисквит с муссом и мармеладом в развернутом виде убрать в морозильную камеру на 30 минут.

2. Охлажденный бисквит с помощью бумаги или полотенца свернуть рулетом, плотно завернуть в пищевую пленку и убрать в морозильную камеру. Через 2–3 часа достать рулет, снять пленку и подровнять края.

Рулет «Снежинки»

Состав

- Бисквит шифоновый
- Мусс сливочный на белом шоколаде с ванилью
- Ганаш «Джин»
- Орехи кедровые

Бисквит шифоновый

- Мука – 70 г
- Желтки – 70 г
- Сахар коричневый – 20 г
- Вода – 70 мл
- Масло растительное – 60 мл
- Стручок ванили или ванилин
- Белки – 140 г
- Сахарная пудра – 90 г
- Мука рисовая – 10 г
- Краситель пищевой голубой

1. Смешать муку, желтки, сахар, воду, растительное масло и ваниль. Взбить белок с сахарной пудрой и рисовой мукой. Соединить две части.

2. Взять 20 г полученного теста, добавить голубой краситель и аккуратно перемешать. Наполнить кондитерский мешок голубым тестом и с помощью трафарета нарисовать на пергаменте снежинки и вихри. Выпекать 2 минуты при температуре 180 ˚С.

3. В основное тесто добавить остатки голубого и размешать так, чтобы по тесту остались голубые разводы. Вылить на запеченный рисунок оставшееся тесто и выпекать 10–12 минут при той же температуре.

4. С горячего бисквита снять пергамент и с помощью полотенца свернуть рулетом. Оставить в полотенце до остывания.

Мусс сливочный на белом шоколаде с ванилью

- Желатин – 5 г
- Молоко – 100 мл
- Стручок ванили или ванилин
- Желтки – 40 г
- Сахар – 25 г
- Сливки – 150 мл
- Белый шоколад – 150 г

1. Залить желатин холодной водой (1:6) и оставить набухать.

2. Сварить сабайон. В молоко добавить ваниль, довести до кипения и настоять. Желтки и сахар смешать, влить горячее молоко, постоянно помешивая смесь, чтобы не образовались комочки. Довести до температуры 83 °С, продолжая вымешивать. Добавить желатин и размешать. Охладить крем до комнатной температуры.

3. Взбить сливки до мягких пиков, добавить сабайон и растопленный белый шоколад и взбивать еще 2–3 минуты.

Ганаш «Джин»

- Сливки – 150 мл
- Глюкоза – 20 г
- Шоколад черный – 150 г
- Джин – 30 мл

1. В сливки всыпать глюкозу и довести до кипения. Соединить с растопленным шоколадом. Добавить джин.
2. Смешать блендером в однородную массу. Дать остыть.

Приготовление

1. Наполнить кондитерские мешки муссом и ганашем. Отсадить поочередно полоски мусса и ганаша на бисквит. Посыпать бисквит кедровыми орехами и в развернутом виде убрать в морозильную камеру на 30 минут.

2. Охлажденный бисквит с помощью бумаги или полотенца свернуть рулетом, плотно завернуть в пищевую пленку и убрать в морозильную камеру. Через 2–3 часа достать рулет, снять пленку и подровнять края.

Рулет «Ромашка»

Состав

- Бисквит шифоновый
- Мусс сливочный на белом шоколаде
- Мармелад тыквенный с мускатным орехом и корицей

Бисквит шифоновый

- Мука – 70 г
- Желтки – 70 г
- Сахар коричневый – 20 г
- Вода – 70 мл
- Масло растительное – 60 мл
- Стручок ванили или ванилин
- Белки – 140 г
- Сахарная пудра – 90 г
- Мука рисовая – 10 г
- Красители пищевые – зеленый, желтый

1. Смешать муку, желтки, сахар, воду, растительное масло и ваниль. Взбить белки с сахарной пудрой и рисовой мукой. Соединить две части.

2. Взять 20 г полученного теста, добавить в него зеленый краситель и аккуратно перемешать. В следующие 20 г теста добавить желтый краситель, перемешать.

3. Наполнить кондитерские мешки цветным тестом и с помощью трафарета нарисовать на пергаменте зеленое поле, оставляя незакрашенными лепестки ромашки, сердцевину ромашек нарисовать желтым тестом. Выпекать 2 минуты при температуре 180 °С.

4. Сверху на запеченный рисунок вылить остальное тесто и выпекать 10–12 минут при температуре 180 °С.

5. С горячего бисквита снять пергамент и с помощью полотенца свернуть рулетом. Оставить в полотенце до остывания.

Мусс сливочный на белом шоколаде

- Желатин – 5 г
- Молоко – 100 мл
- Желтки – 40 г
- Сахар – 25 г
- Сливки – 150 мл
- Шоколад белый – 150 г

1. Залить желатин холодной водой (1:6) и оставить набухать.

2. Сварить сабайон. Молоко довести до кипения. Желтки и сахар смешать, влить горячее молоко, постоянно помешивая смесь, чтобы не образовались комочки. Довести до температуры 83 °С, продолжая вымешивать. Добавить желатин и размешать. Охладить крем до комнатной температуры.

3. Взбить сливки до мягких пиков, добавить сабайон и растопленный белый шоколад и взбивать еще 2–3 минуты.

Мармелад тыквенный с мускатным орехом и корицей

- Пюре тыквенное – 170 г
- Сок лимонный – 20 мл
- Цедра 1 лимона
- Мускатный орех
- Корица
- Глюкоза – 30 г
- Пектин NH – 4 г
- Сахар – 50 г

1. Пюре соединить с цедрой и соком лимона, мускатным орехом и корицей, добавить глюкозу, довести до кипения.

2. Всыпать в пюре пектин, смешанный с сахаром, довести до кипения. Остудить до 30 °С.

Приготовление

1. Нанести мусс на развернутый бисквит – по краям его должно быть меньше, чем в центре. Со стороны, которая будет внутри рулета, выложить полосой холодный тыквенный мармелад. Бисквит с муссом и мармеладом в развернутом виде убрать в морозильную камеру на 30 минут.

2. Охлажденный бисквит с помощью бумаги или полотенца свернуть рулетом, плотно завернуть в пищевую пленку и убрать в морозильную камеру. Через 2–3 часа достать рулет, снять пленку и подровнять края.

Рулет «Черная смородина»

Состав

- Бисквит
- Крем-мусс баваруаз с черной смородиной и мятой
- Конфитюр из черной смородины и мяты

Бисквит

- Яйца – 180 г
- Сахар – 80 г
- Мука – 80 г
- Крахмал – 15 г
- Разрыхлитель – 5 г
- Масло растительное – 60 мл
- Соль – 2 г
- Красители пищевые – фиолетовый, зеленый, желтый

1. Отделить желтки от белков. Взбить желтки с 40 г сахара, добавить муку, соль, крахмал, разрыхлитель, растительное масло и хорошо вымесить. Взбить белки с оставшимся сахаром и в три приема соединить с тестом.

2. Взять 20 г полученного теста, добавить в него зеленый краситель и аккуратно перемешать. В следующие 20 г теста добавить фиолетовый краситель и перемешать. Наполнить кондитерские мешки цветным тестом и с помощью трафарета нарисовать на пергаменте орнамент из листьев и ягод черной смородины. Выпекать 2 минуты при температуре 180 °С.

3. Вылить сверху на запеченный орнамент остальное тесто, слегка подкрашенное в желтый цвет, и выпекать 12 минут при той же температуре.

4. С горячего бисквита снять пергамент и с помощью полотенца свернуть рулетом. Оставить в полотенце до остывания.

Крем-мусс баваруаз с черной смородиной и мятой

- Желатин – 8 г
- Молоко – 150 мл
- Стручок ванили или ванилин
- Листья мяты – 20 г
- Желтки – 80 г
- Сахар – 80 г
- Сливки – 150 мл
- Сыр сливочный – 150 г
- Пюре из черной смородины – 30 г

1. Залить желатин холодной водой (1:6) и оставить набухать.

2. В молоко добавить ваниль и мяту. Довести до кипения, дать настояться 30 минут. Процедить.

3. Сварить сабайон. Взбить желтки с сахаром. Настоянное с ванилью и мятой молоко довести до кипения и ввести во взбитые желтки, постоянно помешивая. Перелить желтки с молоком в металлическую кастрюльку и нагревать на минимальном огне, постоянно взбивая венчиком, 3–6 минут. Добавить желатин.

3. Охладить сливки и взбить их вместе со сливочным сыром. Затем ввести остывший сабайон и пюре из черной смородины, аккуратно перемешать.

Конфитюр из черной смородины и мяты

- Пюре из черной смородины – 140 г
- Мята – 20 г
- Пектин NH – 3 г
- Сахар – 50 г

1. В смородиновое пюре добавить мелко нарезанные листья мяты.

2. Пюре нагреть до 35 °С и ввести пектин, смешанный с сахаром. Размешать, дать закипеть и проварить 2–3 минуты. Охладить.

Приготовление

1. Нанести крем-мусс на развернутый бисквит. Со стороны, которая будет внутри рулета, выложить с помощью кондитерского мешка смородиновый конфитюр. Бисквит с муссом и конфитюром в развернутом виде убрать в морозильную камеру на 30 минут.

2. Охлажденный бисквит с помощью бумаги или полотенца свернуть рулетом, плотно завернуть в пищевую пленку и убрать в морозильную камеру. Через 2–3 часа достать рулет, снять пленку и подровнять края.

Бюш «Три шоколада»

Состав

- Мусс на черном шоколаде
- Мусс на молочном шоколаде
- Мусс на белом шоколаде
- Бисквит карамельный

Муссы на белом, молочном и черном шоколаде

- Яблочное пюре – 250 г
- Сок лайма – 30 мл
- Ликер мятный – 20 мл
- Желтки – 100 г
- Сахар – 70 г
- Сливки – 150 мл
- Сыр сливочный – 150 г
- Шоколад черный (72 %) – 60 г
- Шоколад молочный (45 %) – 100 г
- Желатин (240 блюм) – 4 г
- Шоколад белый (30 %) – 120 г
- Желатин (240 блюм) – 5 г

1. Приготовить крем сабайон. Яблочное пюре, сок лайма, мятный ликер довести до кипения. Желтки взбить с сахаром. Аккуратно влить горячее яблочное пюре в желтки, постоянно помешивая.

Разделить крем на три части: сабайон-1 – 140 г (для черного шоколада), сабайон-2 – 120 г (для молочного шоколада), сабайон-3 – 120 г (для белого шоколада).

2. Залить отдельно желатин-2 и желатин-3 холодной водой (1:6). Дать набухнуть. Соединить сабайон-2 с желатином-2, сабайон-3 с желатином-3. Взбить сливки со сливочным сыром.

3. Приготовить мусс.

– Мусс на черном шоколаде

В сабайон-1 добавить растопленный черный шоколад и 100 г взбитых сливок. Взбить до однородной массы.

– Мусс на молочном шоколаде

В сабайон-2 с желатином добавить растопленный молочный шоколад и 100 г взбитых сливок. Взбить до однородной массы.

– Мусс на белом шоколаде

В сабайон-3 с желатином добавить растопленный белый шоколад и 100 г взбитых сливок. Взбить до однородной массы.

Яблочное пюре можно заменить любым другим фруктовым или ягодным пюре (лучше использовать светлые фрукты или ягоды, чтобы сохранить цвет мусса на белом шоколаде). Фруктовое пюре можно заменить молоком, в этом случае необходимо добавить 20 % шоколада каждого вида для сохранения текстуры мусса.

Бисквит карамельный

- Сахар – 145 г
- Сливки – 30 мл
- Масло сливочное – 15 г
- Яйца – 30 г
- Белки – 60 г
- Желтки – 50 г
- Мука миндальная – 80 г
- Мука пшеничная – 40 г

1. Из 85 г сахара сварить сухую карамель, влить в нее горячие сливки с растопленным сливочным маслом. Немного проварить, вылить на силиконовый коврик тонким ровным слоем и охладить. Поломать на мелкие кусочки.

2. Белки с 60 г сахара взбить в устойчивую пену. Смешать яйца, желтки, миндальную и пшеничную муку, добавить кусочки карамели. Соединить с взбитыми белками. Выложить на силиконовый коврик и выпекать 25 минут при температуре 160 ˚С.

Приготовление

1. Шоколадные муссы поместить в кондитерские мешки. Отсаживать поочередно каждый мусс, пока не заполнится форма для бюша. Уложить карамельный бисквит сверху на муссы. Поместить форму с бюшем в морозильную камеру.
2. После полной заморозки извлечь бюш из формы, задекорировать с помощью шоколада.

Бюш «Яблочная история»

Состав

- Мусс «Зеленый чай с бергамотом + ваниль»
- Бисквит шоколадный с цедрой лайма и апельсина
- Бисквит «Джоконда»
- Конфитюр яблочный с мятным ликером и цедрой лайма

Мусс «Зеленый чай с бергамотом + ваниль»

- Желатин – 12 г
- Молоко – 150 мл
- Сливки – 300 мл
- Стручок ванили или ванилин
- Зеленый чай с бергамотом – 5 г
- Желтки – 80 г
- Сахар – 120 г
- Крахмал кукурузный – 25 г
- Сыр сливочный – 150 г

1. Залить желатин холодной водой (1:6) и оставить набухать.

2. Сварить заварной крем. Смешать молоко и 150 мл сливок, добавить ваниль, зеленый чай и довести до кипения. Настоять, процедить. Смешать желтки, сахар и крахмал. Горячую молочную смесь тонкой струйкой влить в смесь, довести до кипения, постоянно помешивая. Добавить желатин. Остудить.

3. Взбить 150 мл сливок с сыром. Соединить с заварным кремом. Хорошо вымешать.

Бисквит шоколадный с цедрой лайма и апельсина

- Масло – 110 г
- Сахар – 100 г
- Миндаль измельченный – 110 г
- Мука – 25 г
- Цедра лайма
- Цедра апельсина
- Соль – 2 г
- Шоколад – 70 г
- Яйца – 150 г

1. Смешать масло и 50 г сахара, добавить миндаль, муку, соль и цедру. Перемешивать в течение 2 минут, затем добавить расплавленный шоколад.

2. Отделить желтки от белков. Желтки ввести в тесто и продолжить взбивать. Белки взбить с 50 г сахара. Аккуратно соединить с тестом.

3. Выложить массу на противень. Выпекать 10 минут при температуре 170 ˚С.

Бисквит «Джоконда»

- Хлопья миндальные – 110 г
- Сахарная пудра – 110 г
- Яйца – 150 г
- Мука – 30 г
- Масло сливочное – 18 г
- Белки – 120 г
- Сахар – 15 г
- Фисташки – 30 г

1. Взбить блендером миндальные хлопья с сахарной пудрой. Соединить с яйцами. Взбивать 8 – 10 минут. Добавить муку, затем горячее сливочное масло.

2. Взбить белки, постепенно добавляя сахар. Аккуратно соединить с тестом. Посыпать нарубленными фисташками. Выпекать 10–12 минут при температуре 180 °С.

Конфитюр яблочный с мятным ликером и цедрой лайма

- Желатин – 10 г
- Пюре яблочное – 500 г
- Ликер мятный – 20 мл
- Сок лимонный – 20 мл
- Цедра лайма
- Пектин – 10 г
- Сахар – 50 г
- Яблоко – 300 г

1. Залить желатин холодной водой (1:6) и оставить набухать.

2. В яблочное пюре добавить мятный ликер, лимонный сок и цедру, нагреть, добавить пектин, смешанный с сахаром. Проварить 1 минуту (до 108 °С), затем добавить кубики яблок. Соединить с желатином.

Приготовление

1. Собрать основу бюша: на бисквит «Джоконда» выложить яблочный конфитюр и заморозить в морозильной камере.
2. Форму для бюша на 1/3 заполнить муссом, сверху выложить основу. Закрыть оставшимся муссом и накрыть шоколадным бисквитом.
3. Поместить бюш в морозильную камеру. После заморозки извлечь его из формы и декорировать.

Бюш «Пряный»

Состав

- Бисквит ванильный с маком
- Ганаш «Черный шоколад с бобами тонка»
- Мусс ванильный с белым шоколадом
- Тесто песочно-шоколадное
- Кремё кофейно-карамельное
- Глазурь зеркальная

Бисквит ванильный с маком

- Мак – 15 г
- Сахарная пудра – 60 г
- Яйца – 70 г
- Стручок ванили или ванилин
- Мука – 15 г
- Масло сливочное – 10 г
- Белки – 60 г
- Сахар – 10 г

1. Мак проварить 20 минут, процедить, обсушить.

2. Сахарную пудру соединить с яйцами и ванилью, взбивать 8 – 10 минут. Добавить муку, затем горячее сливочное масло, смешать. Добавить мак.

3. Взбить белки, постепенно добавляя сахар. Аккуратно соединить с тестом. Выпекать 10–12 минут при температуре 180 ˚С. Бисквит должен быть такого размера, чтобы из него можно было вырезать два куска по форме для бюша.

Ганаш «Черный шоколад с бобами тонка»

- Сливки – 50 мл
- Глюкоза – 10 г
- Бобы тонка – 2 г
- Шоколад черный – 50 г

Сливки, глюкозу и бобы тонка смешать и довести до кипения. Настоять. Шоколад растопить и соединить со сливками.

Мусс ванильный с белым шоколадом

- Желатин – 5 г
- Молоко – 60 мл
- Стручок ванили или ванилин
- Желтки – 20 г
- Сахар – 30 г
- Сливки – 150 мл
- Шоколад белый – 140 г

1. Залить желатин холодной водой (1:6) и оставить набухать.

2. Сварить сабайон. Вскипятить молоко с ванилью. Желтки взбить с сахаром, влить молоко, смешать. Добавить желатин, вымешать, процедить.

3. Взбить сливки, ввести растопленный шоколад. Добавить сабайон, взбить.

Тесто песочно-шоколадное

- Масло сливочное – 80 г
- Сахар – 50 г
- Сахар тростниковый – 40 г
- Соль морская – 1 г
- Яйца – 25 г
- Мука – 90 г
- Какао-порошок – 25 г
- Разрыхлитель – 3 г

1. Растереть масло, сахар, соль. Вбить яйцо и перемешать. Добавить просеянную муку, какао, разрыхлитель. Вымешивать тесто, пока оно не перестанет прилипать к рукам.

2. Скатать в шар, завернуть в пленку. Поместить в холодильник на день.

Кремё кофейно-карамельное

- Желатин – 2 г
- Молоко – 40 мл
- Сливки – 40 мл
- Кофе растворимый – 2 г
- Сахар – 30 г
- Соль – 1 г
- Желтки – 20 г

1. Залить желатин холодной водой (1:6) и оставить набухать.

2. Смешать молоко, сливки и кофе, нагреть. Сварить из 10 г сахара сухую карамель и деглазировать молочно-сливочной смесью, добавить соль.

3. Растереть желтки с 20 г сахара. Добавить молочно-карамельную смесь, нагреть до 85 ˚С. Снять с огня, добавить желатин и размешать.

Глазурь зеркальная

- Желатин – 9 г
- Сахар – 150 г
- Глюкоза – 140 г
- Вода – 100 мл
- Молоко сгущенное – 90 г
- Шоколад черный – 140 г

1. Залить желатин холодной водой (1:6) и оставить набухать.

2. Воду, сахар, глюкозу довести до кипения. Добавить молоко и желатин.

3. Ввести растопленный шоколад. Взбить блендером.

Приготовление

1. Форму на 1/3 заполнить муссом, сверху положить бисквит (по размеру на 2 см меньше, чем ширина формы).

2. По краям бисквита с помощью кондитерского мешка отсадить полоски ганаша высотой 1 см. Между полосками вылить остывшее кофейно-карамельное кремё. Накрыть бисквитом. С помощью кондитерского мешка закрыть муссом пространство между краями формы и бисквитами. Выложить сверху на бисквит этот же мусс до края формы.

3. Поместить бюш в морозильную камеру. После заморозки извлечь бюш из формы и глазировать. Установить бюш на песочно-шоколадный корж, вырезанный по размеру бюша.

Бюш «Сакура»

Состав

- Мусс ванильный с йогуртом
- Мусс вишневый на белом шоколаде
- Дакуаз с фисташками и вяленой вишней
- Глазурь белая

Мусс ванильный с йогуртом

- Желатин – 3 г
- Молоко – 50 мл
- Сливки – 100 мл
- Стручок ванили или ванилин
- Желтки – 20 г
- Сахар – 60 г
- Крахмал кукурузный – 8 г
- Йогурт – 50 г

1. Залить желатин холодной водой (1:6) и оставить набухать.

2. Приготовить заварной крем. Смешать молоко и 50 г сливок, добавить ваниль и довести до кипения. Смешать желтки, сахар, крахмал. Горячую молочную смесь тонкой струйкой влить в желтки, довести до кипения, постоянно помешивая. Добавить желатин. Остудить.

3. Взбить 50 г сливок с йогуртом. Соединить с заварным кремом, хорошо вымешать.

4. Вылить мусс в силиконовую форму, подходящую по размеру к форме для бюша. Поместить форму в морозильную камеру до полной заморозки.

Мусс вишневый на белом шоколаде

- Желатин – 12 г
- Желтки – 80 г
- Сахар – 80 г
- Сок вишневый – 200 мл
- Сливки – 200 мл
- Шоколад белый – 150 г

1. Залить желатин холодной водой (1:6) и оставить набухать.

2. Взбить желтки с сахаром. Вишневый сок довести до кипения и тонкой струйкой ввести во взбитые желтки, постоянно помешивая. Перелить желтки с соком в металлическую кастрюльку и нагревать на минимальном огне, постоянно взбивая венчиком, 3–6 минут. Добавить желатин.

3. Взбить охлажденные сливки. Растопить шоколад и постепенно (в 2–3 приема) ввести во взбитые сливки. Добавить остывший крем и аккуратно перемешать.

Дакуаз с фисташками и вяленой вишней

- Белки – 100 г
- Сахар – 80 г
- Сахарная пудра – 65 г
- Фисташки – 50 г
- Вяленая вишня – 70 г

1. Взбить белки с сахаром, вмешать сахарную пудру с измельченными орехами. Добавить мелко нарезанную вяленую вишню и аккуратно перемешать.

2. Отсадить с помощью кондитерского мешка в прямоугольную форму. Выпекать 1,5–2 часа при температуре 90 °C.

Глазурь белая

- Желатин – 12 г
- Сливки – 120 г
- Сахар – 170 г
- Вода – 25 мл
- Краситель пищевой белый

1. Залить желатин холодной водой (1:6) и оставить набухать.

2. Довести сливки до кипения. Из воды и сахара сварить сироп, доведя его температуру до 120 ˚С. Аккуратно влить горячие сливки в сироп, постоянно помешивая. Снять с огня.

3. Добавить желатин, размешать до полного растворения. Добавить краситель, перемешать блендером.

Приготовление

1. Форму для бюша на 1/3 заполнить вишневым муссом, сверху на мусс выложить замороженный ванильный мусс, затем уложить дакуаз. С помощью кондитерского мешка закрыть пространство между краями формы и бисквитом дакуаз вишневым муссом.

2. Поместить бюш в морозильную камеру. После заморозки вынуть из формы и сразу залить глазурью. Декорировать шоколадом.

Бюш «Глинтвейн»

Состав

- Эмульсия «Глинтвейн»
- Бисквит «Джоконда»
- Мусс сырный «Ваниль»
- Мусс шоколадный с глинтвейном
- Блонди

Эмульсия «Глинтвейн»

- Вино – 150 мл
- Специи для глинтвейна
- Мед – 20 г
- Агар-агар – 3 г
- Шоколад черный – 30 г

1. Приготовить глинтвейн. Довести вино со специями до кипения, добавить мед. Настоять. Процедить.

2. Замочить агар-агар в холодной воде. Соединить глинтвейн с агар-агаром. Проварить, остудить. Смешать блендером. Добавить растопленный шоколад. Еще раз перемешать блендером.

Бисквит «Джоконда»

- Хлопья миндальные – 50 г
- Сахарная пудра – 50 г
- Яйца – 80 г
- Мука – 15 г
- Масло сливочное – 10 г
- Белки – 60 г
- Сахар – 8 г

1. Измельчить блендером миндальные хлопья с сахарной пудрой. Соединить с яйцами. Взбивать 8 – 10 минут. Добавить муку, затем горячее сливочное масло.

2. Взбить белки, постепенно добавляя сахар. Аккуратно соединить с тестом. Выпекать 10–12 минут при температуре 180 ˚С.

Мусс сырный «Ваниль»

- Желатин – 12 г
- Молоко – 150 мл
- Сливки – 300 мл
- Стручок ванили или ванилин
- Желтки – 80 г
- Сахар – 120 г
- Крахмал кукурузный – 25 г
- Сыр сливочный – 150 г

1. Залить желатин холодной водой (1:6) и оставить набухать.

2. Приготовить заварной крем. Смешать молоко и 150 мл сливок, добавить ваниль и довести до кипения. Смешать желтки, сахар, крахмал. Горячую молочную смесь тонкой струйкой влить в желтки. Довести до кипения, постоянно помешивая. Добавить желатин. Остудить.

3. Взбить 150 мл сливок с сыром. Соединить с заварным кремом, вымешать.

Мусс шоколадный с глинтвейном

- Желатин – 12 г
- Желтки – 80 г
- Сахар – 80 г
- Глинтвейн – 120 мл
- Шоколад молочный – 240 г
- Сливки – 270 мл

1. Залить желатин холодной водой (1:6) и оставить набухать.

2. Сварить сабайон. Взбить желтки с сахаром. Глинтвейн довести до кипения и ввести во взбитые желтки, постоянно помешивая. Перелить желтки в металлическую кастрюльку и нагревать на минимальном огне, постоянно взбивая венчиком, 3–6 минут. Добавить желатин.

3. Охлажденные сливки взбить. Растопить шоколад и постепенно (в 2–3 приема) ввести во взбитые сливки. Затем ввести остывший сабайон и аккуратно все перемешать.

Блонди

- Яйца – 70 г
- Сахар – 80 г
- Масло сливочное – 60 г
- Шоколад белый – 100 г
- Мука – 60 г

1. Яйца взбить с сахаром. Добавить растопленные масло и шоколад. Продолжать вымешивать. Добавить муку. Вымешать.

2. Выпекать 18–25 минут при температуре 180 °С.

Приготовление

1. Уложить силиконовый коврик с текстурой «древесная кора» в форму. Распределить шоколадный мусс слоем в 1 см по поверхности коврика. Уложить сверху бисквит «Джоконда», а на бисквит ½ часть мусса «Ваниль». С помощью кондитерского мешка отсадить эмульсию «Глинтвейн» по центру бюша. Покрыть муссом «Ваниль». Сверху уложить блонди. Поставить в морозилку.

2. После заморозки извлечь бюш из формы, снять силиконовый коврик. На муссе сверху останется отпечаток «древесной коры». Украсить бюш шоколадным декором.

Бюш «Мохито»

Состав

- Крем «Тирамису» с мятным ликером
- Савоярди
- Мусс кофейно-карамельный
- Желе «Мохито»
- Эспрессо + коньяк

Крем «Тирамису» с мятным ликером

- Желатин – 5 г
- Ликер мятный – 20 мл
- Сок апельсина – 50 мл
- Сок лайма – 30 мл
- Желтки – 40 г
- Сахар – 50 г
- Сливки – 150 мл
- Сыр сливочный – 100 г
- Шоколад белый – 50 г

1. Залить желатин холодной водой (1:6) и оставить набухать.

2. Сварить сабайон. Довести до кипения мятный ликер, сок апельсина и лайма. Желтки взбить с сахаром. Тонкой струйкой, постоянно помешивая, ввести горячий сок во взбитые желтки. Добавить желатин, хорошо вымешать, процедить.

3. Взбить сливки со сливочным сыром, ввести растопленный шоколад. Добавить сабайон, взбить.

Савоярди

- Яйца – 80 г
- Сахар – 50 г
- Мука – 75 г
- Кунжут – 10 г
- Сахарная пудра

1. Отделить желтки от белков. Взбить отдельно желтки с 25 г сахара и белки с 25 г сахара (до твердых пиков). В желтки вмешать просеянную муку, добавить кунжут. В несколько приемов, хорошо вымешивая, добавить белки.

2. С помощью кондитерского мешка на противень, выстеленный пергаментом, отсадить палочки печенья, посыпать сахарной пудрой и поставить в разогретую до 170 ˚С духовку. Выпекать 7 – 10 минут. После выпечки оставить печенье в духовке, чтобы оно подсохло и стало хрустящим.

Мусс кофейно-карамельный

- Желатин – 5 г
- Молоко – 80 мл
- Кофе эспрессо – 30 мл
- Желтки – 40 г
- Сахар тростниковый – 50 г
- Сливки – 100 мл
- Сыр сливочный – 100 г

1. Залить желатин холодной водой (1:6) и оставить набухать.

2. Приготовить сабайон. Довести до кипения молоко и кофе эспрессо. Приготовить из сахара сухую карамель, затем разбавить кофейно-молочной смесью. Желтки взбить с сахаром, карамельную смесь аккуратно ввести в желтки и нагреть до 85 °С. Снять с огня, добавить желатин.

3. Взбить сливки со сливочным сыром. Добавить сабайон и вымешать.

Желе «Мохито»

- Желатин – 7 г
- Ликер мятный – 20 мл
- Сок апельсина – 50 мл
- Сок лайма – 30 мл

1. Залить желатин холодной водой (1:6) и оставить набухать.

2. Довести до кипения мятный ликер, сок апельсина и лайма. Добавить желатин. Разлить по формочкам. Поставить в холодильник до полного застывания.

Приготовление

1. Сборка «наоборот». Сначала в форму выложить крем, затем застывшее желе. Сверху желе накрыть кремом. Печенье савоярди, предварительно обмакнув в кофе с коньяком, уложить сверху, чуть вдавливая в крем. Отправить в морозильную камеру на 30 минут.

2. Сверху на савоярди выложить и разровнять кофейно-карамельный мусс, далее опять савоярди (обмакнув в кофе). Поместить бюш в морозильную камеру. После заморозки извлечь бюш из формы. Украсить подготовленным шоколадным декором. Бюш оттаивает (проходит дефростацию) в течение 1 часа.

Бюш «Пряная вишня»

Состав

- Бисквит шоколадный с корицей и цедрой апельсина
- Мусс на вишневом соке
- Мусс сырный с корицей и ванилью
- Вишня карамелизованная с ликером и пряностями

Бисквит шоколадный с корицей и цедрой апельсина

- Масло сливочное – 110 г
- Сахар – 100 г
- Миндаль измельченный – 110 г
- Мука – 25 г
- Корица
- Цедра 1 апельсина
- Соль – 2 г
- Шоколад черный – 70 г
- Яйца – 150 г

1. Смешать масло и 50 г сахара, добавить миндаль, муку, соль, корицу, цедру апельсина. Перемешивать в течение 2 минут, затем добавить расплавленный шоколад.

2. Отделить желтки от белков. Желтки ввести в тесто и продолжить взбивать. Белки взбить с 50 г сахара. Аккуратно соединить с тестом. Выложить массу на противень. Выпекать 10 минут при температуре 170 ˚С.

Мусс на вишневом соке

- Желатин – 12 г
- Желтки – 80 г
- Сахар – 80 г
- Сок вишневый – 200 мл
- Сливки – 200 мл
- Шоколад черный – 150 г

1. Залить желатин холодной водой (1:6) и оставить набухать.

2. Сварить сабайон. Взбить желтки с сахаром. Вишневый сок довести до кипения и тонкой струйкой ввести во взбитые желтки, постоянно помешивая. Перелить желтки в металлическую кастрюльку и нагревать на минимальном огне, постоянно взбивая венчиком, 3–6 минут. Добавить желатин.

3. Охлажденные сливки взбить. Растопить шоколад и постепенно (в 2–3 приема) ввести во взбитые сливки. Затем ввести остывший сабайон и аккуратно перемешать.

Мусс сырный с корицей и ванилью

- Желатин – 1 г
- Молоко – 50 мл
- Сливки – 100 мл
- Стручок ванили или ванилин
- Корица
- Желтки – 20 г
- Сахар – 40 г
- Крахмал кукурузный – 8 г
- Сыр сливочный – 50 г

1. Залить желатин холодной водой (1:6) и оставить набухать.

2. Сварить заварной крем. Смешать молоко и 50 мл сливок, добавить ваниль, корицу и довести до кипения. Настоять. Желтки, сахар и крахмал смешать до однородной массы, тонкой струйкой влить горячую молочную смесь, постоянно помешивая. Добавить желатин и хорошо вымешать. Охладить крем до комнатной температуры.

3. Взбить 50 мл сливок с сыром, соединить с заварным кремом. Хорошо вымешать.

Вишня карамелизованная с ликером и пряностями

- Сахар – 100 г
- Вишня без косточки – 150 г
- Ликер «Бехеровка» – 30 мл
- Пряности

1. Карамелизировать сахар. Добавить вишню, ликер «Бехеровка» и пряности по вкусу.
2. Отбросить на сито, дать стечь сиропу.

Приготовление

1. Форму для бюша на 1/3 заполнить вишневым муссом. Муссы (вишневый и сырный) поместить в кондитерские мешки. Отсаживать поочередно полосками каждый из муссов, заполнив форму еще на 1/3.

2. Уложить сверху карамелизованную вишню. Закрыть вишневым муссом. Уложить сверху шоколадный бисквит.

3. Поместить форму с бюшем в морозильную камеру. После полной заморозки извлечь бюш из формы, задекорировать.

Бюш «Карамельное капучино»

Состав

- Бисквит карамельный с миндальными хлопьями
- Мусс «Кофе + карамель»
- Крамбл с карамелизованными миндальными хлопьями и кунжутом
- Ганаш кофейный
- Спонж-кейк шоколадный и кофейные зерна для декора
- Коричневый велюр

Бисквит карамельный с миндальными хлопьями

- Сахар – 145 г
- Сливки – 30 г
- Масло сливочное – 15 г
- Белки – 60 г
- Яйца – 30 г
- Желтки – 50 г
- Мука миндальная – 80 г
- Мука пшеничная – 40 г
- Хлопья миндальные – 20 г

1. 1. Из 85 г сахара сварить сухую карамель, влить в нее горячую воду с растопленным маслом. Проварить, вылить на коврик тонким слоем и охладить. Поломать на кусочки.

2. Белки с 60 г сахара взбить в устойчивую пену. Смешать яйца, желтки, миндальную и пшеничную муку, добавить карамель, миндальные хлопья. Аккуратно соединить с белками. Выложить на силиконовый коврик и выпекать 25 минут при 160 ˚С.

Мусс «Кофе + карамель»

- Желатин – 9 г
- Желтки – 40 г
- Сахар – 40 г
- Кофе – 50 мл
- Сок лимона – 15 мл
- Сливки – 140 мл
- Сыр сливочный – 140 г

1. Залить желатин холодной водой (1:6) и оставить набухать.

2. Приготовить сабайон. Взбить желтки с сахаром. Кофе и сок лимона довести до кипения и струйкой ввести в желтки, постоянно помешивая. Перелить желтки в металлическую кастрюльку и нагревать на минимальном огне, постоянно взбивая венчиком, 3–6 минут. Добавить желатин.

3. Охлажденные сливки взбить со сливочным сыром. Ввести остывший сабайон, аккуратно перемешать.

Крамбл с карамелизованными миндальными хлопьями и кунжутом

- Хлопья миндальные – 30 г
- Хлопья роялтин – 20 г
- Кунжут – 15 г
- Фломикс – 40 г
- Масло сливочное – 55 г
- Сахар тростниковый – 55 г
- Мука миндальная – 55 г
- Мука пшеничная – 55 г
- Шоколад белый – 150 г
- Цедра 1 лимона

1. Смешать миндальные хлопья, кунжут и фломикс. Выпекать 3–5 минут при 180 °С. Остудить, измельчить.

2. Смешать масло, сахар и оба вида муки. Полученную массу распределить по силиконовому коврику и выпекать 20 минут при 160 °С. Еще горячую массу соединить с белым шоколадом и перемешать. Добавить остальные ингредиенты и перемешать. Утрамбовать в прямоугольник по форме бюша. Заморозить.

Ганаш кофейный

- Сливки – 100 мл
- Глюкоза – 15 г
- Кофе эспрессо – 40 г
- Шоколад черный (70 %) – 60 г
- Ликер «Бейлиз» – 20 мл

1. Вскипятить сливки с глюкозой и кофе, влить в растопленный шоколад.

2. Добавить ликер «Бейлиз». Перемешать миксером.

Спонж-кейк шоколадный

- Желтки – 20 г
- Сахар – 25 г
- Мука – 30 г
- Какао – 5 г
- Разрыхлитель – 3 г
- Белки – 35 г

1. Желтки взбить с 15 г сахара. Добавить муку с разрыхлителем и какао, хорошо вымешать. Белки взбить с 10 г сахара. Соединить с желтком.

2. Выпекать в бумажных стаканчиках в микроволновой печи: мощность – 750 Вт, время – 40 секунд.

Приготовление

1. Собрать «блин»: карамельный бисквит смазать тонким слоем ганаша, уложить сверху крамбл, опять нанести тонкий слой ганаша и поместить в морозильную камеру на 2 часа.

2. Форму для бюша наполнить кофейно-карамельным муссом, сверху уложить замороженный «блин» из бисквита, крамбла и ганаша так, чтобы бисквит оказался сверху, накрыть пищевой пленкой. Поместить форму с бюшем в морозильную камеру.

3. После полной заморозки вынуть бюш из формы. Бюш задуть с помощью краскопульта коричневым велюром. Задекорировать шоколадным спонж-кейком и кофейными зернами.

Бюш «Прованс»

Состав

- Конфитюр из черной смородины
- Мусс «Лаванда»
- Блонди
- Ганаш «Черная смородина + мята»
- Велюр

Конфитюр из черной смородины

- Пюре из черной смородины – 170 г
- Сок лайма – 20 мл
- Глюкоза – 30 г
- Сахар – 50 г
- Пектин NH – 2 г

1. Пюре соединить с соком лайма, глюкозой и довести до кипения. Пектин перемешать с сахаром, добавить в пюре и варить, доведя температуру до 103 °С. Охладить.

2. Взбить блендером до гелеобразного состояния.

Мусс «Лаванда»

- Желатин – 8 г
- Сливки – 225 мл
- Сухие цветки лаванды – по вкусу
- Желтки – 40 г
- Сахар – 40 г
- Шоколад белый – 150 г

1. Залить желатин холодной водой (1:6) и оставить набухать.

2. Настоять 75 мл сливок с лавандой, процедить. Приготовить сабайон. Взбить желтки с сахаром. Сливки с лавандой довести до кипения и тонкой струйкой ввести во взбитые желтки, постоянно помешивая. Перелить желтки со сливками в металлическую кастрюльку и нагревать на минимальном огне, постоянно взбивая венчиком, 3–6 минут. Добавить желатин.

3. Охладить 150 мл сливок и взбить. Растопить шоколад, постепенно, в 2–3 приема, ввести во взбитые сливки. Затем ввести остывший сабайон, аккуратно перемешать.

Блонди

- Яйца – 70 г
- Сахар – 80 г
- Масло сливочное – 60 г
- Шоколад белый – 100 г
- Мука – 60 г

1. Яйца взбить с сахаром. Добавить растопленное масло и шоколад. Продолжать вымешивать. Добавить муку, вымешать.

2. Выпекать 18–25 минут при температуре 180 °С.

Ганаш «Черная смородина + мята»

- Сливки – 100 мл
- Глюкоза – 15 г
- Шоколад черный (54 %) – 100 г
- Пюре из черной смородины – 30 г

1. В сливки добавить глюкозу, довести до кипения, влить в растопленный шоколад и перемешать. Добавить пюре из черной смородины.

2. Перемешать с помощью миксера или блендера для достижения однородной текстуры ганаша.

Приготовление

1. В форму для бюша выложить 1/3 мусса «Лаванда». С помощью кондитерского мешка отсадить конфитюр из черной смородины, сверху уложить ганаш. Полностью закрыть муссом до верха формы.

2. Поместить форму с бюшем в морозильную камеру. После полной заморозки извлечь бюш из формы, задуть с помощью краскопульта велюром. Установить бюш на блонди.

Бюш «Оригинальный»

Состав

- Мусс «Молочный шоколад с малиной и болгарским перцем»
- Брауни на малине
- Бисквит шоколадный без муки
- Кули малиновое
- Ганаш «Малина + болгарский перец»
- Шоколадный велюр

Мусс «Молочный шоколад с малиной и болгарским перцем»

- Желатин – 9 г
- Пюре малиновое – 50 г
- Пюре из болгарского перца – 50 г
- Желтки – 40 г
- Сахар – 40 г
- Сливки – 160 мл
- Шоколад молочный – 140 г

1. Залить желатин холодной водой (1:6) и оставить набухать.

2. Болгарский перец запечь в духовке, очистить и пюрировать. Соединить малиновое пюре с пюре из болгарского перца.

3. Приготовить сабайон. Взбить желтки с сахаром. Ягодно-овощное пюре довести до кипения и постепенно ввести во взбитые желтки, постоянно помешивая. Перелить желтки с пюре в металлическую кастрюльку и нагревать на минимальном огне, постоянно взбивая венчиком, 3–6 минут. Добавить желатин.

4. Охлажденные сливки взбить до мягких пиков. Добавить растопленный молочный шоколад и продолжить взбивать. Ввести остывший сабайон и аккуратно перемешать.

Брауни на малине

- Шоколад черный (70 %) – 130 г
- Масло сливочное – 100 г
- Яйца – 70 г
- Сахар – 130 г
- Коньяк – 20 мл
- Мука – 50 г
- Малина – 50 г

1. Шоколад и масло растопить. Взбить яйца с сахаром, добавить масло с шоколадом и коньяк, взбить.

2. Всыпать просеянную муку и продолжить взбивать. Добавить малину, вымешать, но не взбивать. Выпекать 17–20 минут при 180 °С.

Бисквит шоколадный без муки

- Желтки – 35 г
- Белки – 70 г
- Сахар – 90 г
- Шоколад – 35 г

1. Отдельно взбить желтки с половиной нормы сахара, белки – с другой половиной. В желтки ввести растопленный шоколад, добавить в несколько приемов взбитые белки, вымешивая, чтобы их не осадить.

2. Вылить слоем в 1 см на противень. Выпекать 20 минут при 140 ˚С.

Кули малиновое

- Желатин – 1 г
- Пюре из малины и болгарского перца – 140 г
- Базилик – 20 г
- Пектин NH – 2 г
- Сахар – 50 г

1. Залить желатин холодной водой (1:6) и оставить набухать.

2. В пюре добавить листья базилика. Довести до кипения и дать настояться. Процедить.

3. Нагреть пюре до 35 °С и ввести пектин, смешанный с сахаром. Хорошо размешать, дать закипеть и проварить 2–3 минуты. Добавить желатин. Выложить в форму и заморозить.

Ганаш «Малина и болгарский перец»

- Сливки – 100 мл
- Глюкоза – 15 г
- Шоколад черный (70 %) – 100 г
- Пюре из малины и болгарского перца – 60 г

1. Вскипятить сливки с глюкозой, влить их в растопленный шоколад.

2. Добавить пюре, приготовленное, как указано в рецепте мусса. Перемешать миксером.

Приготовление

1. В форму для бюша выложить ½ шоколадного мусса, разровнять. Выложить замороженное кули. Нанести сверху на шоколадный бисквит без муки ганаш слоем в 3–4 мм и уложить бисквит с ганашем на малиновое кули. Сверху покрыть остальным муссом. Заморозить. Достать из формы бюш и декорировать шоколадным велюром.

2. На брауни выложить оставшийся ганаш и разровнять спатулой. Поставить в холодильник на 2–3 часа. Вырезать под нужный размер брауни с ганашем и установить на него задекорированный бюш. Бюш оттаивает (проходит дефростацию) 1 час.

Бюш «Ривьера»

Состав

- Мусс «Личи с молочным шоколадом»
- Мусс «Лаванда»
- Дакуаз миндальный
- Кранч с миндальными лепестками
- Ганаш на молочном шоколаде
- Велюр

Мусс «Личи с молочным шоколадом»

- Желатин – 7 г
- Желтки – 20 г
- Сахар – 15 г
- Сироп личи – 60 мл
- Сок лимона – 15 г
- Сок лайма – 15 мл
- Сливки – 120 мл
- Шоколад молочный – 120 г

1. Залить желатин холодной водой (1:6) и оставить набухать.

2. Приготовить сабайон. Взбить желтки с сахаром. Сироп личи смешать с соком лимона и лайма и довести до кипения, тонкой струйкой ввести во взбитые желтки, постоянно помешивая. Перелить желтки с сиропом в металлическую кастрюльку и нагревать на минимальном огне, постоянно взбивая венчиком, 3–6 минут. Добавить желатин.

3. Охлажденные сливки взбить до мягких пиков. Растопить шоколад и добавить в сливки, продолжая взбивать. Ввести остывший сабайон, аккуратно перемешать.

Мусс «Лаванда»

- Желатин – 10 г
- Желтки – 20 г
- Сахар – 50 г
- Молоко – 50 мл
- Сливки – 200 мл
- Сухие цветки лаванды – по вкусу
- Шоколад белый – 150 г

1. Залить желатин холодной водой (1:6) и оставить набухать.

2. Приготовить сабайон. Взбить желтки с сахаром. Смешать молоко и 50 г сливок, довести до кипения, добавить лаванду. Настоять и процедить, тонкой струйкой ввести во взбитые желтки, постоянно помешивая. Перелить смесь в металлическую кастрюльку и нагревать на минимальном огне, постоянно взбивая венчиком, 3–6 минут. Добавить желатин.

3. Охладить 150 мл сливок и взбить до мягких пиков. Растопить шоколад и добавить к сливкам, продолжая взбивать. Ввести остывший сабайон и аккуратно перемешать.

Дакуаз миндальный

- Белки – 100 г
- Сахар – 80 г
- Сахарная пудра – 65 г
- Миндаль – 50 г

1. Взбить белки с сахаром, вмешать сахарную пудру с измельченными орехами.

2. Отсадить с помощью кондитерского мешка в прямоугольную форму. Выпекать 1,5–2 часа при 90 °C.

Кранч с миндальными лепестками

- Хлопья миндальные – 20 г
- Кунжут – 15 г
- Фломикс – 15 г
- Шоколад – 10 г

1. Смешать миндальные хлопья, кунжут и фломикс. Выпекать смесь 5–6 минут при температуре 170 °С.

2. Перемешать испеченную и измельченную карамельную смесь с растопленным шоколадом.

Ганаш на молочном шоколаде

- Сливки – 100 мл
- Глюкоза – 15 г
- Шоколад молочный – 130 г
- Сироп личи – 30 мл

1. В сливки добавить глюкозу, довести до кипения, влить в растопленный шоколад и перемешать. Добавить сироп личи.

2. Перемешать с помощью миксера или блендера для достижения однородной текстуры.

Приготовление

1. В силиконовую форму «шарики» выложить лавандовый мусс. Поместить в морозильную камеру до полной заморозки.

2. В форму для бюша выложить мусс личи. Уложить на него замороженные шарики лавандового мусса. Дакуаз смазать ганашем и кранчем, выложить на мусс личи. Поместить форму с бюшем в морозильную камеру.

3. После полной заморозки извлечь бюш из формы, задекорировать с помощью краскопульта велюром методом деграде (от лавандового цвета к белому).

Бюш «Дикая роза»

Состав

- Мусс винный
- Компоте с клубникой и розовым вареньем
- Блонди с сублимированной клубникой
- Велюр

Мусс винный

- Желатин – 9 г
- Вино розовое полусладкое – 100 мл
- Стручок ванили или ванилин
- Желтки – 40 г
- Сахар – 50 г
- Сок лимонный – 15 мл
- Сливки взбитые – 150 мл
- Сыр сливочный – 150 г

1. Залить желатин холодной водой (1:6) и оставить набухать.

2. Приготовить сабайон. В сотейнике нагреть вино с ванилью и лимонным соком, настоять 10 минут. Взбить желтки с сахаром. Горячее вино тонкой струйкой ввести во взбитые желтки, постоянно помешивая. Перелить желтки с вином в металлическую кастрюльку и нагревать на минимальном огне, постоянно взбивая венчиком, 3–6 минут. Добавить желатин.

3. Охлажденные сливки взбить вместе со сливочным сыром. Ввести остывший сабайон и перемешать.

Компоте с клубникой и розовым вареньем

- Желатин – 3 г
- Пюре клубничное – 100 г
- Варенье розовое – 50 г
- Пектин NH – 2 г
- Сахар – 30 г

1. Залить желатин холодной водой (1:6) и оставить набухать.

2. Клубничное пюре соединить с розовым вареньем и нагреть до температуры 50 °С. Всыпать пектин, смешанный с сахаром, и хорошо вымешать. Довести до кипения и варить до температуры 106 °С. Снять с огня и добавить желатин. Хорошо размешать.

3. Вылить в форму и поставить в морозильную камеру для заморозки.

Блонди с сублимированной клубникой

- Яйца – 70 г
- Сахар – 80 г
- Масло сливочное – 60 г
- Шоколад белый – 100 г
- Мука – 60 г
- Клубника сублимированная – 10 г

1. Яйца взбить с сахаром. Добавить растопленное масло и шоколад. Продолжать вымешивать. Добавить муку и сублимированную клубнику. Вымешать.

2. Выпекать 18–25 минут при температуре 180 °С.

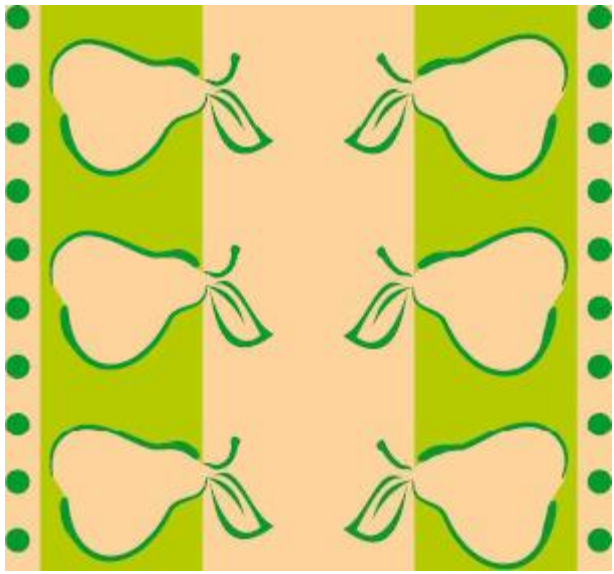
Приготовление

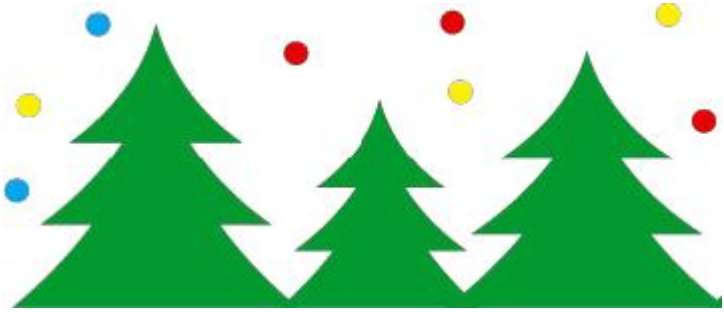
1. В форму для бюша уложить ½ часть винного мусса. Сверху выложить замороженное компоте, накрыть оставшимся муссом. Поставить бюш в морозильную камеру.

2. После полной заморозки извлечь бюш из формы, задуть с помощью краскопульта велюром методом дерраде (от красного цвета к белому). Установить бюш на бисквит блонди.

Схемы

HAPPY
DAY





Об авторе

Элина Бойко – бренд-шеф-кондитер ресторана Beer hall «Probka», организатор и идейный вдохновитель кондитерской студии «El-karamel», автор блога http://el-karamel.livejournal.com

Серебряный призер международного кулинарного фестиваля «Best Cook Fest-2015» в арт-классе «Шоколадная скульптура», участник первого украинского чемпионата по кондитерскому искусству «Biscotti Chef Кондитер-2015», участник польского фестиваля приготовления десертов «Expo Sweet-2016».

Училась и прошла стажировку во Франции у всемирно известного французского кондитера-шоколатье Emmanuel Hamon. Изучала работу с карамелью у Марии Шрамко. Училась у призеров чемпионатов мира Игоря Зарицкого и Андрея Канакина, у всемирно известных чемпионов мира по кондитерскому искусству Patrick Casula и Franck Michel.